






Bistrot de l'Océan

Les Entrées

HUITRES n°3 6 pièces de Gillardeau, mignonette au vinaigre rouge d'Orléans	18	
PETITS POIS En velouté, petit pois primeurs, menthe, citron au sel	14	
SALADE du MARAICHER Mesclun, avocat, concombre, tomate cerise, vinaigrette au yuzu	15	
TRUITE de BANKA Fumée, purée d'avocat, caviar de truite, crème fraîche	18	
ASPERGES BLANCHES Des Landes, snackées, amandes marcona, jambon ibérique, Sabayon citronné	17	
LAPIN Terrine maison, foie gras, piment d'Espelette, mesclun, pain au levain	19	
SUGGESTION du jour	16	

Les Incontournables

25

BURGER : Simmental*, fromage Ossau-Iraty, ketchup au Piment d'Espelette, frites fraîches

CLUB DU GRAND HOTEL

Pain de mie toasté, avocat, tomate, ventrèche, suprême de volaille, chips de légumes



STEAK TARTARE

150g de bœuf d'Aubrac*, émulsion au piment de Cayenne, condiments, frites fraîches

CAESAR



Cœur de sucrine snacké, sauce Caesar aux anchois, parmesan, suprême de volaille ou gambas

Les Plats

MERLU Vapeur, asperge verte, émulsion aux œufs de cabillaud fumés	26	
CHIPIRON Farci de ratatouille, riz vénéré, vinaigrette au soja	29	
PIQUILLOS & MORUE Poivrons farcis à la brandade de morue, caviar d'aubergine	24	
COCHON IBERIQUE Joue confite, polenta de maïs grand roux, jus tomaté à l'estragon	28	
AGNEAU DE LAIT (25 minutes d'attente) Epaule rôtie, petits pois, aillet, jus au piment d'Espelette	28	
SUGGESTION du jour	26	



Les Desserts

FROMAGE Dégustation de fromages locaux, condiments	14	
FRAISE Fraise en texture, diplomate à la vanille, feuilletage caramélisé	14	
ANANAS Piña colada revisitée, espuma ananas, granité noix de coco, crumble citron vert	14	
AGRUMES Crèmeux citron vert / menthe, sablé breton, meringue, sorbet yuzu	12	
CHOCOLAT Finger moelleux au chocolat Valhrona, crèmeux guanaja à la fleur de sel, sorbet cacao	14	
SUGGESTION du jour	12	



Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats est à votre disposition sur simple demande

Menu du jour

Entrée & plat ou Plat & dessert	38
Entrée, plat & dessert	45

Menu Détox

Entrée, plat & dessert	45
------------------------	----



Plats Detox possibles sans lactose sans gluten
* Nous vous informons que l'origine des viandes bovines servies est européenne

Tous nos prix sont en euros – taxes & service compris