



# L'OCÉAN



CHEF CHRISTOPHE GROSJEAN



Ouvert tous les jours de 19h30 à 21h30  
Prix en euros – taxes et service compris

## Les Entrées froides



### Huîtres Ostra Regal

*Saint Malo*

Encapsulées dans leur eau, cresson,  
Citron au sel, pain de seigle

-24-

### Foie gras de Canard

*Landes*

Mi- cuit, chutney de coing, verjus, pomme D'élis d'or  
Brioche

-25-

## Les Entrées chaudes



### Ormeau

*Bretagne*

Façon meunière, raviole de pomme de terre, salicorne  
Jus acidulé à la tomate séchée

-38-

### Cèpes

*Gascogne*

Raviole de cèpe, jambon ibérique, foie gras  
Salade amère, jus à l'huile de noix

-28-

### Homard

*Bretagne*

Entier, poché au beurre,  
Purée de potimarron & châtaigne, noisette  
Émulsion à la truffe

-45-

## Le Végétarien



### Riz Carnaroli

*France*

Comme un risotto, légumes de saison  
Légumes de nos maraichers

-28-

## Les Poissons



### Truite de Banka

*Pyrénées*

Cuite à basse température, cresson  
Pomme dauphine « surprise », œuf de truite  
Beurre blanc au Meursault

-38-

### Dorade royale

*Golfe de Gascogne*

Rôtie sur peau, langoustine, moule  
Fregola, courgette violon  
Bouillon de Toro

-42-



### Retour de criée

*Côte basque*

Poisson du jour grillé,  
Comme un risotto, légumes de saison

-40-

## Les Viandes



### Agneau broutard

*Pyrénées*

Carré rôti au thym, racine fondante, maki de blette  
Infusion au piment d'Espelette

-39-

### Canard « Duplantier » semi sauvage

*Landes*

Filet rôti sur os, civet de cuisse en cromesqui  
Poire, navet boule d'or  
Jus de déglacage

-38-

## Les Fromages



### Plateau de fromages

*De notre région*  
Sélection de fromages

-15-

## Les Desserts



(A commander en début de repas)

### Figue

*Aquitaine*

Pochée au porto, praliné croustillant, crème vanille,  
Glace au miel de châtaignier d'Ascain

-15-

### Chocolat & Truffe

*Madagascar*

Chocolat noir, coing, poire  
Glace vanille & truffe

-19-



### Pomme

*France*

Façon tatin, croustillant praliné sans gluten  
Crème vanille & mascarpone  
Glace caramel à la fleur de sel

-15-

### Orange & Chocolat

*Madagascar*

Tarte déstructurée, apérol, ganache Manjari, orange

-15-



*Plats Détox possibles sans lactose et sans gluten*

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

Prix en euros – taxes et service compris



# Les Menus Dégustation



Sélection élaborée par notre chef Christophe Grosjean



## Découverte

2 entrées

-

1 plat

-

1 dessert

-80-



## Création

2 entrées

-

1 poisson

-

1 viande

-

2 desserts

-105-

*Les menus proposés sont servis pour l'ensemble de la table*