



# L'OCÉAN



*De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise...*

*Guy de Maupassant*

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

## Entrées froides



### Huître Ostra Regal

*Saint Malo*

Pochée, guacamole citronnelle,  
Sorbet pomme vodka citron

-24-

### Foie gras de Canard

*Landes*

Mi- cuit, déclinaison d'asperge verte  
Sorbet balsamique blanc

-25-



### Esquisse de Légumes

Légumes de nos maraîchers sublimés  
Vinaigrette yuzu

-20-



*Plats Détox possibles sans lactose et sans gluten*

## Entrées chaudes



### Langoustine

*Bretagne*

Carotte mangue papaye  
Sauce pimentée

-28-

### Escargot

*France*

Poêlé et en croustilles, beurre maître d'hôtel  
Morilles et ail des ours

-22-

## Le Végétarien



### Riz Carnaroli

*France*

Comme un risotto, légumes de saison  
Légumes de nos maraichers

-26-

## Les Poissons



### Rouget

*De nos côtes*

Snacké, houmous de pois chiches  
Sauce à l'encre de seiche

-36-

### Bar de ligne

*De nos côtes*

Rôti, déclinaison d'artichaut  
Crème de poutargue

-42-



### Retour de criée

*Côte basque*

Poisson du jour grillé  
Millefeuille de blettes  
Sauce aux agrumes

-40-



Plats Détox possibles sans lactose et sans gluten

Prix en euros – taxes et service compris

## Les Viandes



### Agneau de lait

*Pyrénées*

Confit, pomme de terre grenaille, morilles

Jus au thym

-38-

### Ris de Veau

*Pays Basque*

En croûte de Petit Epeautre,  
Mousseline carotte gingembre

Jus de veau

-42-

### Pigeon

*Pays Basque*

Rôti et fumé au foin,  
Fèves, asperge et petits pois

Consommé de pigeon

-40-

## Les Fromages



### Plateau de fromages

*De notre région*  
Sélection de fromages

-15-

# Créations sucrées

Par Mathieu Bernard



*(A commander en début de repas)*

## Passion & Thé Matcha

*Chine*

Pain de Gène, thé matcha  
Fruit de la passion, espuma caramel salé  
Glace thé matcha

-15-

## Chocolat & Truffe

*Madagascar*

Chocolat noir, poire  
Glace vanille & truffe

-19-

## Rhubarbe Fraise

*France*

Ganache montée chocolat blanc rhubarbe  
Confit de fraise, rhubarbe pochée  
Sorbet fraise rhubarbe

-15-

## Noisette Yuzu

*Japon*

Crumble noisette, crémeux yuzu, ganache noisette  
Noisette sablé  
Sorbet yuzu

-15-

*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 Alexandre SOULIER



## 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*