



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

Les Entrées



Huître

Pochée, Coulis d'épinard et cresson en émulsion
Céleri

-24-

Foie gras de Canard

Mi- cuit, kumquat confit
Tuile chocolat

-25-

Langoustine

Asperge verte
Caviar et citron confit

-28-

Noix de Saint-Jacques

Petits pois
Pamplemousse à la vanille
Lait d'amande

-28-

Le Végétarien



Riz Carnaroli

Comme un risotto, légumes de saison
Légumes de nos maraichers

-26-

Les Poissons



Maigre sauvage

Artichauts barigoule
Jambon ibérique et émulsion à l'orange

-40-

Saint Pierre

Rôti au beurre d'algues
Coques en vinaigrette tiède
Gyoza aux champignons et Breuil de Brebis

-42-

Les Viandes



Lapin

Pastilla d'épaule et râble rôti
Asperges blanches landaises
Pomme Belchard Chantecler

-38-

Pigeon

Purée d'haricot coco
Risotto épeautre
Condiment raisin et armagnac

-42-

Les Fromages



Assiette de fromage

De nos régions

Sélection de 3 fromages

De chez

« Benat » Artisan Fromager Affineur de Saint-Jean-de-Luz

-15-

Créations sucrées

Par Mathieu Bernard



(A commander en début de repas)

Fraise

Pulpe d'avocat, parfait glacé fraise
Cake moelleux au citron vert et huile d'olive
Sablé vanille

-15-

Chocolat sarrasin

Sablé sarrasin, mousse Manjari
Opaline cacao, chantilly sarrasin
Glace sarrasin

-15-

Rhubarbe

En coque de chocolat
Granité à la menthe, écume de fromage blanc

-15-

Café passion

Croustillant shortbread
Crème brûlée café
Ganache montée café
Parfait glacé fruits de la passion

-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



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