



« Les Pêcheurs de sardines de Saint-Jean-de-Luz, les Vignerons d' Irouléguy, les petites mains des piments d' Espelette, un parcours à cochon des Aldudes, un peu plus loin une pisciculture à truite vers Banka au Pays Basque le terroir se vit ! Il suffit de lire le paysage pour prendre la mesure du phénomène. Pascal ARCE »

Nos Fruits de Mer

L'assiette de l'écailler 29 €
3 huîtres Les Parcs de l'Impératrice, bulots, 8 crevettes roses, crevettes grises, tartare de poulpe.

L'assiette petit pêcheur 42 €
3 huîtres Les Parcs de l'Impératrice, 8 crevettes roses, bulots, crevettes grises, tartare de poulpe, 1/2 tourteau

Le plateau de fruits de mer Grand Hôtel* 95 €
8 huîtres Les Parcs de l'Impératrice, 16 crevettes roses, bulots, crevettes grises, tartare de poulpe, 1 tourteau, Dashi de poisson.

Assiette d'huîtres Les Parcs de l'Impératrice (Lège Cap Ferret)
6 unités 25 € / 9 unités 36 € / 12 unités 45 €.

Pour deux

Le Foie Gras des Landes 36 €
Tranche de foie gras mi-cuit des Landes Dupérier, chutney de figues à la Cachaça.

La Côte de Bœuf, (30minutes) 85 €
Bœuf Basque Espagnol, tranché et servi, pommes grenailles, sauce Bleu des Basques fumé.

Le Jarret de Porc Noir de Bigorre, (30minutes) 54 €
Jarret de porc noir de Bigorre braisé, sauce moutarde basque, carottes et oignons rôtis au four.

*Langouste et homard sur commande 24h à l'avance avec supplément (prix suivant les cours de la criée)

Prix nets en euros TTC, service compris

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.

L'origine des viandes porcines, ovines et de volaille : né, élevé, abattu en Nouvelle Aquitaine

L'origine des viandes bovines : né, élevé, abattu en Nouvelle Aquitaine & Pays basque Espagnol.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition



Nos Entrées

Le Poireau Vinaigrette & suprême de truffe d'été	16 €
Poireaux, burrata fumée, vinaigrette fleurette au suprême de truffe d'été Alena.	
Salade Mesclun	21 €
Salade mesclun, oignon braisé et crème de brebis, graines de courge, écrevisses saumurées, magret fumé, vinaigrette agrumes poivrées.	
La salade de Pommes de Terre	16 €
Salade de grenailles chaudes, oignons rouges pickles et hareng gras Sitoka de chez Pétrossian .	
Salade de Poulpe	23 €
Salade de poulpe mariné à la plancha, piperade froide, roquette frite, graines de grenade	

Nos Mets

La Souris d'Agneau	32 €
Souris d'agneau basque braisée, sauce crémée ail noir, sauté de pommes grenailles.	
Le Pavé de Bœuf	26 €
Pavé de bœuf de nouvelle aquitaine, sauce poivre flambé, ail des ours & armagnac, frites fraîches.	
Le Risotto à l'Encre de Seiche	24 €
Risotto à l'encre de seiche, chipirons sautés au pesto.	
La Sole portion sur arête	38 €
Sauce beurre blanc & yuzu, œufs de poisson volant au wasabi, émincée de fenouil, huile d'olive.	
La Pêche du jour selon la criée	28 €
Filet de poisson du jour & ses légumes de saison braisés et rôtis, sauce vierge du chef.	
Le Risotto Végétarien	20 €
Piperade et légumes de saison à la plancha.	

Notre chariot de Desserts

Par Laurent PIBALLEAU - Chef Pâtissier

12 € l'unité

Prix nets en euros TTC, service compris

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.

L'origine des viandes porcines, ovines et de volaille : né, élevé, abattu en Nouvelle Aquitaine

L'origine des viandes bovines : né, élevé, abattu en Nouvelle Aquitaine & Pays basque Espagnol.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition