



Nos Plateaux de Fruits de Mer -du vendredi au dimanche-

L'assiette de l'écailler 32 €
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,
½ tourteau

Le plateau de fruits de mer Grand Hôtel* 110 €
8 huîtres Les Parcs de l'Impératrice, 16 crevettes roses, bulots, crevettes grises, tartare de poulpe,
1 tourteau, Dashi de poisson.

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

Nos Entrées

Assiette d'huîtres Les Parcs de l'Impératrice (Lège Cap Ferret)
6 unités 26 € / 9 unités 36 € / 12 unités 48 €.

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

Le Poireau Vinaigrette & suprême de truffe d'été 19 €
Poireaux, burrata fumée, vinaigrette fleurette à la Truffata d'été.

La tomate, chèvre chaud lardé 24 €
Tomate entière, huile de basilic, chèvre chaud lardé, lit de roquette

Salade de Poulpe 27 €
Salade de poulpe mariné à la plancha, piperade froide, roquette frite, graines de grenade

La salade César 25 €
Feuilles de sucrine, médaillons de suprêmes de volaille, œufs dur, taloas frits, guindillas, sauce César



« 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 Banca au Pays Basque le terroir se vit ! Il suffit de lire le paysage pour prendre la mesure du phénomène. Pascal ARCE »

Nos Mets

La Côte de Bœuf (30 minutes suivant cuisson)	85 €
Bœuf Basque Espagnol, tranché et servi, pommes grenailles, sauce Bleu des Basques fumé.	
La Souris d'Agneau	34 €
Souris d'agneau basque braisée, sauce crémée ail noir, sauté de pommes grenailles.	
La pavé de Bœuf	29 €
Sauce poivre et frites fraîches	
La Pêche du jour selon la criée	30 €
Filet de poisson du jour & ses légumes de saison braisés et rôtis, sauce vierge du chef.	
Le thon à la plancha	34 €
Mousseline de pommes de terre, sauce acidulée aux fruits rouges	Option Foie Gras+10 €
Le Risotto à l'Encre de Seiche	28 €
Risotto à l'encre de seiche, chipirons sautés au pesto.	
La Poêlée Végétarienne	23 €
Caviar d'aubergine aux épices et légumes de saison à la plancha.	

Notre chariot de Desserts

Une gourmandise au choix

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