



## Nos Plateaux de Fruits de Mer

L'assiette de l'écailler 32 €  
3 huîtres Les Parcs de l'Impératrice, bulots, crevettes roses, crevettes grises, tartare de poulpe.

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

Le plateau de fruits de mer Grand Hôtel\* 110 €  
8 huîtres Les Parcs de l'Impératrice, 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 26 € / 9 unités 36 € / 12 unités 48 €.

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

## Nos Entrées

Le Foie Gras des Landes Dupérier à partager (pour deux) 38 €  
Sur crème froide de betteraves, toast de pain brioché, chantilly truffée, sucrose grillée, réduction balsamique

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

Le gaspacho de tomates, glace à la truffe, émietté de chèvre 16 €  
Tomates confites, poudre de jambon, tuile de pain sec, feuilles de basilic séchées

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

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

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, France & 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



« 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

Le Filet de Bœuf Herriko grillé pour deux (30 minutes suivant cuisson)	85 €
Bœuf du Pays basque à la plancha, tranché finement, pommes grenailles, beurre Maître d'hôtel et sauce Bleu des Basques fumé	
La Souris d'Agneau	34 €
Souris d'agneau basque braisée, sauce crémée ail noir, poêlée de légumes à la tartufata d'été.	
Le pavé de Bœuf Herriko	29 €
Sauce chimichurri 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 Merlu de ligne pour deux à la plancha	55 €
Mille-feuille de pommes de terre, sauce vierge langoustines	
Le Risotto à l'Encre de Seiche	28 €
Risotto à l'encre de seiche, Chipirons sautés au pesto	
Le Burger de Légumes grillés & Mozzarella	26 €
Boule de mozzarella, caviar d'aubergine aux épices, et légumes de saison à la plancha	
Le Burger brioché Foie Gras	29 €
Tranche de Foie Gras à la plancha, steak Haché de bœuf, oignons confits, chorizo, brebis, ketchup de piquillos, frites fraîches	

## 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, France & 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



## Notre sélection d'apéritifs

Barons de Rothschild Concordia Brut (10cl).....	19
Barons de Rothschild Rosé (10cl) .....	25
Kir royal (12 cl).....	19
(Champagne Barons de Rothschild, au choix crème de cassis, mûre, framboise)	
Kir Grand Hôtel (15cl).....	11
(Vin blanc Dena Dela, au choix crème de cassis, mûre, framboise)	
Sangria blanche (15cl).....	11
(Vin blanc Dena Dela, Cointreau, crème de pêche de vigne, jus de poire, jus de pêche)	
Sangria rouge (15cl).....	11
(Vin rouge Dena Dela, Cointreau, crème de framboise, jus de fraise, jus de framboise)	

## Notre sélection de vins au verre (13cl)

### Les Vins Blancs

2023 Sancerre Domaine Joseph Mellot .....	10
2021 Gewürztraminer Gerard Bertrand Domaine de l'Aigle .....	11
2022 Egiategia Dena Dela .....	10
2021 Vire-clessé « Quintaine ».....	11

### Les Vins Rouges

2022 Sancerre Domaine Joseph Mellot .....	10
2019 Cahors - Domaine Miraval « Rachel » .....	10
2022 Egiategia Dena Dela .....	10
2020 Promesse Dourthe .....	10

### Les Vins Rosés

2023 Côte de Provence - Château Minuty .....	10
2022 Domaine Egiategia - Dena Dela .....	10

### Les Eaux Minérales

Aquachiara : eau de réseau micro filtrée

Aquachiara plate ou gazeuse	75cl	6
Aquachiara plate ou gazeuse	50cl	5
Vittel	100cl	8
Vittel	50cl	8
Perrier	100cl	8

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, France & 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