

LE GRAND HOTEL

DE LA PLAGE
★★★★



Bienvenue,

Nous avons le plaisir de vous accueillir dans notre Bar Restaurant De La Plage.

Profitez de notre magnifique vue sur l'océan tout en savourant notre cuisine bistrannique, concoctée par notre chef **Yoann TANNEAU**

Elisabeth DE VIVEIROS, notre Responsable de Restaurant, et son équipe s'assureront de votre bien être tout au long de votre dégustation.

Soyez assurés de mon engagement pour que toute mon équipe mette un point d'honneur à être à la hauteur de notre site, afin que ce moment parmi nous reste un moment à part.

Alexandre MICHEL

Directeur



*Les plats « fait maison »
sont élaborés sur place à
partir de produits bruts*



Partageons ensemble ma cuisine ensoleillée de la Méditerranée avec les produits locaux du Sud-Ouest

Bonne dégustation

Yoann Tanneau

Chef de Cuisine

Disciple d'Auguste Escoffier,

Membre de l'Académie Nationale de Cuisine

Animer le service du restaurant avec la rigueur, la passion et l'amour de mon métier pour que nos clients partagent un moment magique.

Elisabeth de Viveiros

Responsable de Restaurant



Notre Écaille

Nos Assiettes d'Huîtres du Bassin d'Arcachon

(½ citron, beurre salé et son vinaigre d'échalotes)

Les 6 N°3	14.00€
Les 9 N°3	18.00€
Les 12 N°3	24.00€

Nos Assiettes de Fruits de Mer Individuelles

Bulots cuits (300 grammes) et son aïoli	18.00€
Crevettes cuites roses 40/60 (240 grammes)	21.00€
Langoustines cuites 16/20 (400 grammes)	25.00€
½ Homard cuit (275/325 grammes)	26.00€
Homard cuit (400/600 grammes)	48.00€

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le tableau situé au bar restaurant

Nos Plateaux de Fruits de Mer

Assiette de l'Océan (6 Huîtres, 10 Bulots, 6 Crevettes Cuites, 2 Langoustines)	36.00€
« Le BISCARROSSE » pour 1 personne (1/2 Tourteau, 6 Huîtres, 4 Langoustines, 8 Crevettes Cuites 10 Bulots Cuits)	56.00€
« Les CRUSTACES » pour 1 personne (½ homard, ½ tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes cuites, 10 bulots cuits)	66.00€
« Le ROYAL » pour 1 personne (1/2 Homard, 1/2 Tourteau, 6 Huîtres, 4 Langoustines 8 Crevettes Cuites, 10 Bulots Cuits)	78.00€

Nos assiettes et nos plateaux sont accompagnés par les ingrédients et adjuvants
(citron, mayonnaise, aïoli, beurre salé, vinaigre d'échalotes)

En cas de rupture d'un produit, nous vous proposons de modifier votre demande par un autre produit de substitution.

Nos Producteurs



Stéphane Bontemps, Ostréiculteur à La Teste de Buch, Bassin d’Arcachon.

Exploitant des parcs à huîtres secteur Banc d’Arguin et Ferret (l’Herbe), proposant une huître charnue, iodée, riche en saveurs et élevée dans la pure tradition locale

Tous nos Chocolats proviennent de la marque **Valrhona**.

« Chez Valrhona, nous voulons impulser un mouvement collectif qui fédère l'ensemble de tous les acteurs du cacao, du chocolat et de la gastronomie pour faire bouger les lignes vers une filière cacao juste et durable et une gastronomie du bon, du beau et du bien. »



Le Fournil de l’Océan, Boulanger, Biscarrosse

Nous ne comptons pas nos heures passées à créer, mais nous offrons dans nos créations notre âme et notre amour du travail bien fait



Bodega Blanco, Biscarrosse

Nos fromages et charcuteries proviennent de la Bodega Blanco, fournisseur de produits Ibériques.



**Tous nos poissons sont sauvages et proviennent
de la criée d’Arcachon**

Nos viandes sont issues de Races à Viande

Notre Carte

Entrées

Tartare de Courgettes à la Menthe, Burrata Marinée au Pistou, Condiments Tomates Olives	11.00€
Carpaccio de Bar Mariné au Citron Vert, Kiwi et Herbes Fraîches, Pain aux Algues Toasté	15.00€
Tartare de Magret de Canard « minute » au Parfum d'Asie, Salade de Légumes Croquants au Sésame et Wasabi	17.00€
Foie Gras de Canard des Landes Maison au Portagayola Rouge, Chutney de Fraises et Brioche	22.00€

Plats

Poêlée de Chipirons, Piperade à la Basquaise, Sauce Vierge et Pistou de Coriandre	17.00€
Marinière Végétale aux Légumes du Moment et Tofu	18.00€
Filet de Daurade Royale Snacké, Marinière de Légumes Printaniers et Quelques Coquillages	24.00€
Tarte Fine de Filets de Rougets, Asperges des Sables et Crème d'Etrille légèrement pimentée	26.00€
Carré d'Agneau Rôti au Foin, Panaché de Légumes et Crème d'Ail Nouveau	29.00€
Filet de Bœuf Rôti, Sauce Voronof , Grenailles Panées et Pois Gourmands Etuvés	32.00€

Desserts

Financier aux Agrumes, Crèmeux Citron à l'Estragon, Gel Intense Citron Vert et Meringue Craquante	11.00€
Pomme Façon Tatin, Compotée de Rhubarbe, Biscuit Dacquoise aux Fruits Secs et Crème Glacée Caramel au Beurre Salé	12.00€
Costa Rica, Crèmeux Café et Crumble, Biscuit Chocolat et Glace Café	14.00€
Sélection de nos Fromages Frais et Affinés et sa Confiture de Cerise Noire de la Maison Miot	14.00€
Demi-Sphère Chocolat, Caramel, Banane, Passion et Chocolat, Sablé Breton Chocolaté	15.00€

Menu Petit Gourmet 18.00€

Jusqu'à 12 ans

Plat de la carte au choix en portion adaptée
Glace ou pâtisserie au choix

Nos Glaces & Sorbets sont artisanaux et élaborés par la Compagnie des Desserts

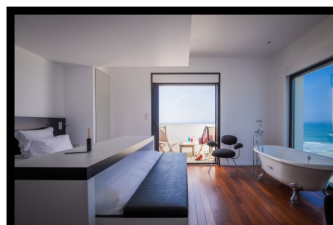
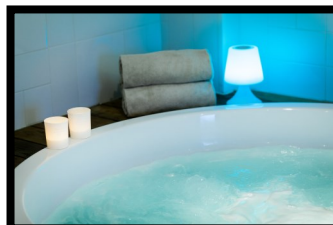
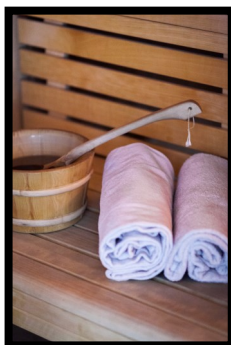
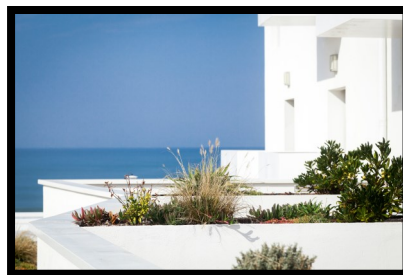
Le Grand Hôtel de la Plage

Ouvert du 1er avril au 13 novembre 2022

Une institution plus que centenaire, a su marier patrimoine et modernité en répondant au confort d'un établissement 4 étoiles. Il porte haut l'exigence, le professionnalisme du service ainsi que le bien-être de ses hôtes.

Vous apprécierez l'aspect reposant d'une décoration au design sobre au profit du paysage fabuleux proposé par les 32 chambres, toutes ouvertes sur l'océan.

N'hésitez pas à vous présenter à la réception de l'établissement pour toute demande de renseignement ou de réservation

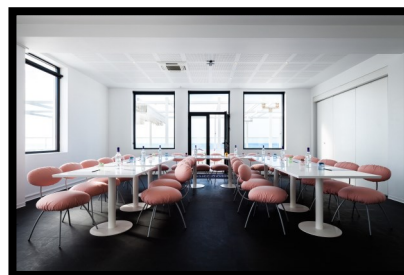


Séminaire et Evènementiel



Séminaires Résidentiels ou journée d'étude, n'hésitez pas à faire votre demande de devis à l'adresse mail:

contact@legrandhoteldelaplage.fr



Nous organisons également vos repas de groupes, apéritifs ou toute demande de soirées spéciales



Les Samedis Soirs au Grand Hôtel

Tous les samedis, venez profiter d'un diner en musique, accompagné par un solo ou un duo de Blues

