

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

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



*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

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

Bassin d'Arcachon de Stéphane Bontemps

Les 6 N°3 **14.00€**

Les 9 N°3 **18.00€**

Les 12 N°3 **24.00€**

Cap-Ferret de Joël Dupuch

Les 6 N°3 **16.00€**

Les 9 N°3 **20.00€**

Les 12 N°3 **26.00€**

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€**

Nos Plateaux de Fruits de Mer

Assiette de l'Océan **36.00€**

(6 Huîtres, 10 Bulots, 6 Crevettes Cuites, 2 Langoustines)

« Le BISCARROSSE » pour 1 personne **56.00€**

(1/2 Tourteau, 6 Huîtres, 4 Langoustines, 8 Crevettes Cuites
10 Bulots Cuits)

« Les CRUSTACES » pour 1 personne **66.00€**

(½ homard, ½ tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes cuites, 10 bulots cuits)

« Le ROYAL » pour 1 personne **78.00€**

(1/2 Homard, 1/2 Tourteau, 6 Huîtres, 4 Langoustines
8 Crevettes Cuites, 10 Bulots Cuits)

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.

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

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. »



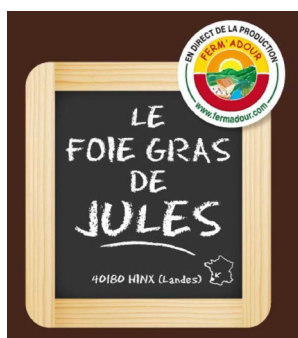
Le Fournil de l'Océan, Boulanger, Biscarrosse

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.



Le Foie Gras de Jules — Aquitania, Hinx

Notre fournisseur de Foie Gras Cru.

« Le travail du foie Gras de canard cru « ultras frais » est notre spécialité. »

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

Nos viandes sont issues de Races à Viande

Notre Carte

A partager:

Rosace de Pata Negra « Cinco de Jotas » 100 % Ibérique 39.00€

Entrées

Crèmeux de Butternut aux Champignons & Œuf Fermier Parfait 17.00€

Autour du Jambon de Pierre Matayron, Espuma d'Oignons Doux,
Condiment de Betteraves Fumées et Champignons 21.00€

Saint Jacques Snackées sur un Risotto d'Orge Perlé, Fruits Secs Torréfiés, Jus de Viande 23.00€

Marbré de Foie Gras au Pain d'Epices, Espuma de Lillet, Sirop Gingembre Citron Vert 24.00€

Plats

Assiette Végétarienne du Moment, Galette de Blé Noir et Epinards 18.00€

Notre Plat Signature « Tarte Fine de Filets de Rougets », Sauce d'Etrille Légèrement Pimentée
et Légumes de Saisons 28.00€

Croquetas de Canard Confit, Mousseline de Céleri Rave Parfumée à la Truffe
et Légumes Oubliés 29.00€

Grosse Gambas Rôtie au Beurre Vanillé, Pulpe de Potimarron aux Agrumes 32.00€

Ris de Veau Roussi au Beurre, Crèmeux de Cèpes et Gnocchis Maison 38.00€

Desserts

Sélection de Fromages Frais et Affinés et sa Confiture de Cerise Noire de la Maison Miot 14.00€

Délice Exotique 14.00€
Tartare de Fruits Exotique, Ecume Citron Vert, Sorbet Mangue

Le Tout Chocolat 15.00€
Ganaches Montées Opalys et Guanaja, Pralin, Glace Chocolat au Lait

Mille-Feuille Vanille et Sirop d'Erable 15.00€

Champagne ! 16.00€
Granité Champagne, Suprême Pamplemousse, Espuma Champagne/Pamplemousse

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

Notre Menu Retour du Marché

Tous les samedis, venez découvrir notre nouveau menu.

Uniquement le midi

Entrée - Plat **ou** Plat - Dessert

au tarif de 19€

Entrée - Plat - Dessert

au tarif de 25€

Le Grand Hôtel de la Plage

OUVERT TOUTE L'ANNEE

Fermeture Hebdomadaire le mardi et le mercredi

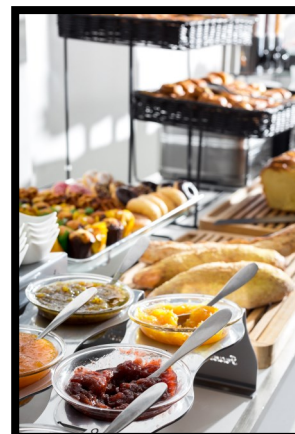
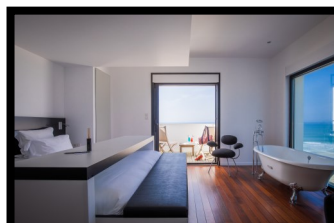
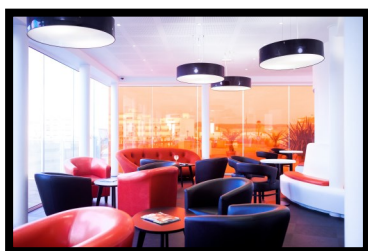
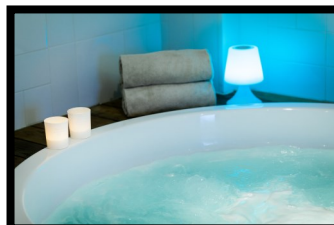
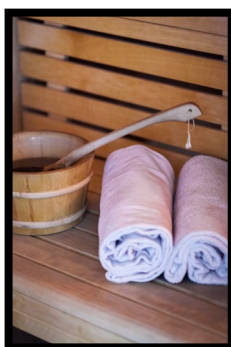
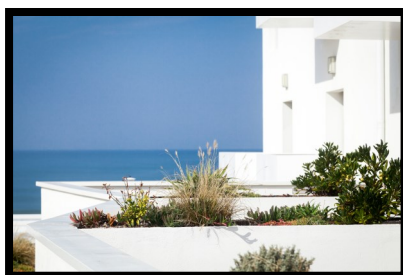
Fermé du dimanche 1er janvier au mercredi 8 février 2023

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

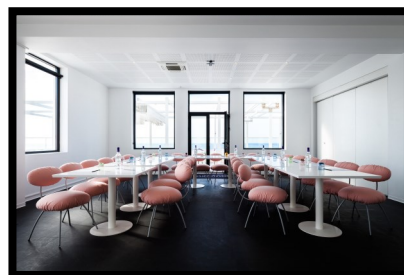


Séminaire et Evènementiel



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

