

**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 aioli	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€

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, aioli, 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. »



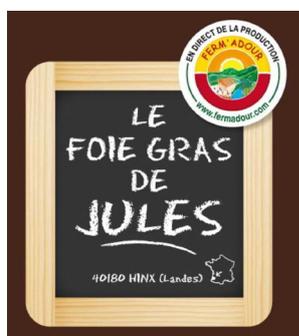
Le Fournil de l'Océan, Boulanger, Biscarrosse

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

Entrées

Cannelloni de Concombre Façon Tzatziki, Taboulé de Choux Fleurs Multicolores	13.00€
Corolle de Melon & Jambon Serrano, Mesclun Rafraîchi à la Menthe	14.00€
Salade Fraîcheur, Haricots Verts & Roquette, Crevettes Panées au Panko, Vinaigrette Perlée	18.00€
Brouillade d'Œufs Fermiers à l'Ail Noir de Biscarrosse et Copeaux de Truffe d'été	23.00€
Carpaccio de Thon, Déclinaison de Pêches, Dentelles aux Amandes Torréfiées	24.00€
Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Portagayola et Chutney de Melon, Brioche Maison	25.00€

Plats

Pavé de Maigre et ses Moules Marinières, Pommes Pont Neuf	15.00€
Le Burger « By Tanneau », Steak Haché Maison Viande Française, Fondue d'Oignons, Tomates Séchées, Roquette, Buratta de Chèvre, Œuf Fermier, Pistou	22.00€
Marinière Végétale aux Légumes du Moment , Galette de Blé Noir et Epinards	18.00€
Lotte Rôtie à l'Os, Voile de Lard Fermier, Pétales d'Oignons Doux, Quinoa Gourmand	26.00€
<i>Notre Plat Signature</i> « Tarte Fine de Filets de Rougets », Sauce d'Etrille Légèrement Pimentée et Légumes Estivaux	28.00€
Magret de Canard des Landes Fermier Farci de son Foie Gras, Tarte de Légumes du Soleil	34.00€
Quasi de Veau Cuit à Basse Température, Pulpe de Petits Pois aux Herbes Fraîches, Jus Corsé	35.00€

Desserts

Mille-Feuille Vanille et Sirop d'Erable	13.00€
Délice Exotique	14.00€
Sélection de Fromages Frais et Affinés et sa Confiture de Cerise Noire de la Maison Miot	14.00€
Le Tout Chocolat	15.00€
Granité Champagne et Pamplemousse	16.00€

Menu Petit Gourmet 18.00€

Jusqu'à 12 ans

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

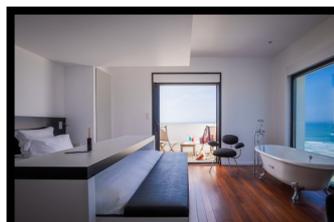
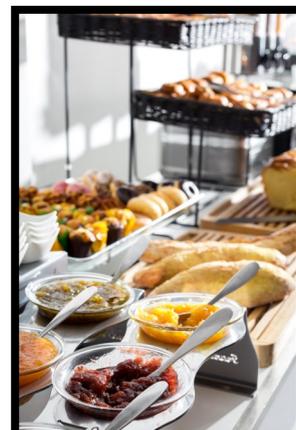
Le Grand Hôtel de la Plage

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

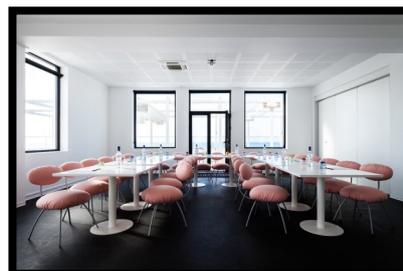


Séminaire et Evènementiel



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 dîner en musique, accompagné par un solo ou un duo de Blues

