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 bistronomique, 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

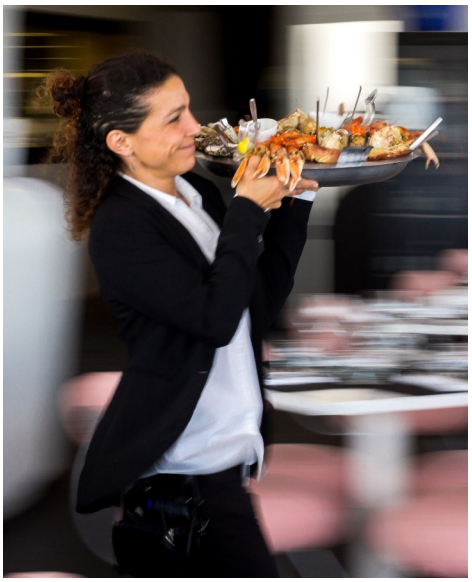
Disciple d'Auguste Escoffier,

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
Les 9 N°3
Les 12 N°3

Cap-Ferret de Joël Dupuch
Les 6 N°3
Les 9 N°3
Les 12 N°3

Nos Assiettes de Fruits de Mer Individuelles

Bulots cuits (300 grammes) et son aïoli
Crevettes cuites roses 40/60 (240 grammes)
Langoustines cuites 16/20 (400 grammes)

Nos Plateaux de Fruits de Mer

Assiette de l'Océan
(6 Huîtres, 10 Bulots, 6 Crevettes Cuites, 2 Langoustines)

« Le BISCARROSSE » pour 1 personne
(1/2 Tourteau, 6 Huîtres, 4 Langoustines, 8 Crevettes Cuites
10 Bulots Cuits)

« Les CRUSTACES » pour 1 personne
(½ homard, ½ tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes cuites, 10 bulots cuits)

« Le ROYAL » pour 1 personne
(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.**

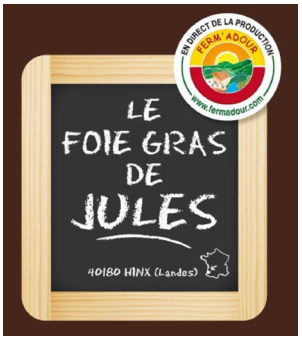
« Chez Valrhona, nous voulons impulser un mouvement collectif qui fédère l'ensemble de tous les acteurs du cacao, du chocolat et de la gastronomie pour faire bouger les lignes vers une filière cacao juste et durable et une gastronomie du bon, du beau et du bien. »

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

L'assiette de Pata Negra "Cinco de Jotas" et Guindillas		39.00€
Le Caviar Baeria de la Ferme "Perlita" servi avec Rattes tièdes et Crème d'Isigny	30 grammes	50.00€
	50 grammes	110.00€

Entrées

Asperges Blanches des Landes enrobées de Graines des Champs, Mousseline aux Herbes Fraîches et Chiffonnade de Serrano	19.00€
Carpaccio de Dorade Sébaste et son Artichaut dans l'esprit d'une Barigoule	22.00€
Langoustine en Gravlax Fumée par nos soins et en Cappuccino, Gnocchis maison aux Herbes	23.00€
Foie Gras de Canard des Landes comme un Nougat parfumé au Muscat de Beaumes de Venise, Gel de Sureau et Brioche maison	25.00€

Plats

La Grande Assiette Végétarienne, selon l'Inspiration du Chef	20.00€
Notre Plat Signature : Tarte Fine de Filets de Rouget, Fondue d'Oignons, Crème d'Etrilles légèrement pimentée et Petits Légumes de saison	29.00€
Médaillon de Lotte cuit à l'Os, Vierge à la Rhubarbe et Fenouil, Ecume Anisée et Mousseline de Vitelottes	32.00€
Carré d'Agneau en Croûte d'Agrumes et Noisettes, Lentilles Corail à l'Orientale et Jus tranché à la Coriandre	36.00€
Le Filet de Bœuf "Béret Noir" en Habit Floral, Pulpe de Petits Pois à la Menthe, Printanière de Légumes et Bourrache	38.00€

Desserts

Fraise Rhubarbe: Fraises fraîches, Rhubarbe confite, Crumble et Sorbet Fraise Basilic	13.00€
Sélection de Fromages Frais et Affinés et sa Confiture de Cerise Noire de la Maison Miot	14.00€
Rhum Noisette : Glace, Mousse et Tuile de Noisette, Gel et Crémeux au Rhum, Crème Brulée	14.00€
After Eight : Chocolat sous toutes ses formes, Gel Menthe et Glace Menthe Chocolat	15.00€
Poire Pin : Tuile de Pignons de Pin, Sorbet et Guimauve au Pin, Tartare de Poire et Crumble	16.00€

Menu Petit Gourmet (Jusqu'à 12 ans) 18.00€
Plat de la carte au choix en portion adaptée
Glace ou pâtisserie maison au choix

Le Grand Hôtel de la Plage

OUVERT TOUTE L'ANNEE

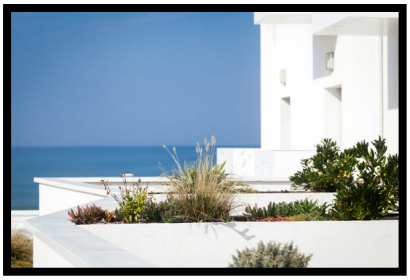
Fermeture Hebdomadaire le mardi et le mercredi

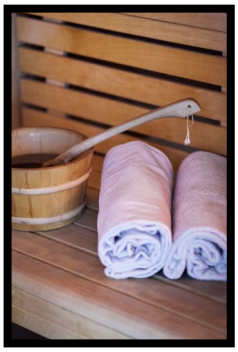
Fermé du dimanche 1er janvier au mercredi 8 février 2023

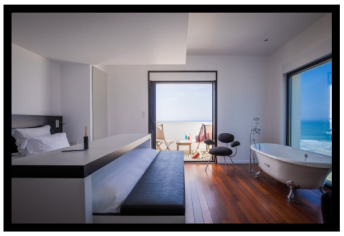
Une institution plus que centenaire, a su marier patrimoine et modernité en répondant au confort d'un établissement 4 étoiles. Il porte haut l'exigence, le professionnalisme du service ainsi que le bien-être de ses hôtes.

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



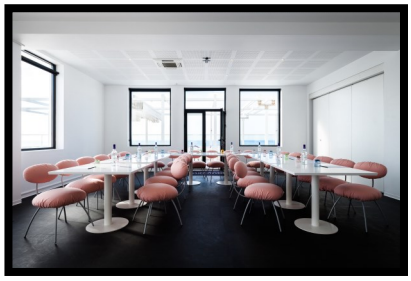




Séminaire et Evènementiel

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