

**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*

## 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                              | <b>14.00€</b> |
| Les 9 N°3                              | <b>18.00€</b> |
| Les 12 N°3                             | <b>24.00€</b> |

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Cap-Ferret de Joël Dupuch |               |
| Les 6 N°3                 | <b>16.00€</b> |
| Les 9 N°3                 | <b>20.00€</b> |
| Les 12 N°3                | <b>26.00€</b> |

### **Nos Assiettes de Fruits de Mer Individuelles**

|                                            |               |
|--------------------------------------------|---------------|
| Bulots cuits (300 grammes) et son aïoli    | <b>18.00€</b> |
| Crevettes cuites roses 40/60 (240 grammes) | <b>21.00€</b> |
| Langoustines cuites 16/20 (400 grammes)    | <b>25.00€</b> |

### **Nos Plateaux de Fruits de Mer**

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

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***

## Notre Carte

### A Partager

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

### Entrées

|                                                                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Gravlax de Veau au Miel de Romarin, Brousse de Chèvre à la Fleur de Mauve et Gel Délicat à la Rose                              | 19.00€ |
| Le Poulpe « Mi-Basque, Mi-Provençale », Mousseline Tomate – Basilic, Poudre d'Olives Noires, Poivronnade, Chorizo et Guindillas | 22.00€ |
| Tartare de Bar sur son Gaspacho Glacé Tomate-Fraise, Crème Glacée d'Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence             | 24.00€ |
| Foie Gras de Canard des Landes Mi-cuit, Chutney de Groseilles aux Amandes, Gel au Porto                                         | 26.00€ |

### 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€ |
| Carré de Porcelet en Croûte de Pain d'Epices, Crème d'Ail Noir de Biscarrosse, Paillason de Légumes Parfumés à la Truffe d'Été            | 33.00€ |
| Le Pavé de Turbot Cuit à Basse Température, Barigoule d'Artichaut, Espuma de Lard et Chips de Serrano                                     | 36.00€ |
| Le Filet de Bœuf "Béret Noir", Gastrique de Fruits Noirs, Pommes Dauphines aux Amandes et Légumes                                         | 39.00€ |

### Desserts

|                                                                                                      |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Pavlova Abricot et Lavande, au Miel de Provence                                                      | 13.00€ |
| Croustillant à la Pêche Vanillée et Glace Verveine                                                   | 14.00€ |
| Macaron à la Pistache, Ganache Chocolat Blanc et Framboises Fraîches                                 | 15.00€ |
| Sélection de Fromages Frais et Affinés au Lait Cru et sa Confiture de Cerise Noire de la Maison Miot | 15.00€ |
| Raviole de Melon Confit à la Badiane, Sirop au Beaumes de Venise et Crème Glacée au Ricard Frite     | 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

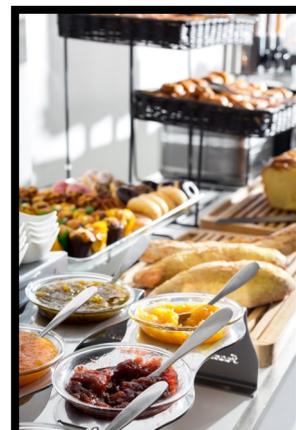
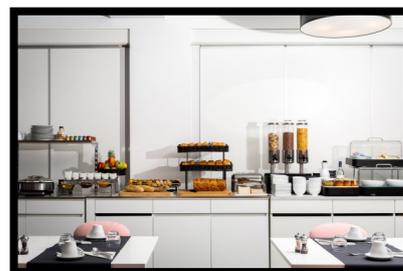
### OUVERT TOUTE L'ANNEE

Fermeture Hebdomadaire le mardi et le mercredi

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

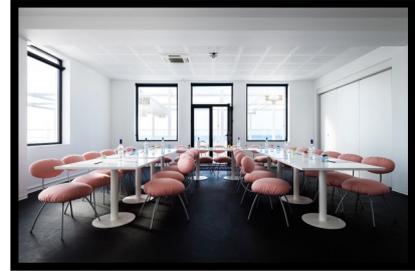


## Séminaire et Evènementiel



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

[contact@legrandhoteldelaplage.fr](mailto: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

