

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	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 (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.

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€**

Le Caviar de la Ferme "Perlita" servi avec Rattes tièdes et Crème d'Isigny

30 grammes **50€**

50 grammes **110€**

Entrées

L'oeuf Fermier Parfait dans son Nid de Courge Spaghetti, Crémeux de Bimi et Crunchy Noisette **19€**

Gravlax de Lotte au Vin Rouge Epicé, les Arêtes en Espuma, Agrumes et Voile de Lard de Mr Mateyron **23€**

Ris de Veau sur son Palet de Butternut, Bouillon des Sous-Bois et Poutargue de Martigues **25€**

Foie Gras de Canard des Landes mi-cuit au Beumes de Venise, Gel Lavande de ma Provence, Pain Epoca **26€**

Plats

La Grande Assiette Végétarienne, selon l'Inspiration du Chef **20€**

Notre Plat Signature

Tarte Fine de Filets de Rouget, Fondue d'Oignons, Crème d'Etrilles légèrement pimentée
et Petits Légumes de saison **29€**

Filet de Veau en Croûte d'Ail Noir de Biscarrosse,
Gnocchis Maison, Girolles et Jus de Veau tranché à l'Huile d'Herbes **32€**

Filet de Saint Pierre en Déclinaison d'Agrumes,
Cylindre Croustillant de Pommes de Terre Farci aux Légumes Oubliés **38€**

Demi-Pigeon de la Maison Garat cuit sur coffre,
Jus Corsé à la Réglisse, Cèpes et Panais Rôtis **39€**

Desserts

Cannoli au Nashi et à la Vanille Bourbon de Madagascar **13€**

Blue Hawaian, Ananas Rôti, Glace Banane, Crumble Coco et Curaçao **14€**

Sélection de Fromages Frais et Affinés, Confiture de Cerise Noire de la Maison Miot **15€**

Le Mont Blanc du Grand Hôtel **15€**

Royal Chocolat au Piment d'Espelette et Glace Pop-corn **16€**

Menu Petit Gourmet **18€**

(Jusqu'à 12 ans)

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

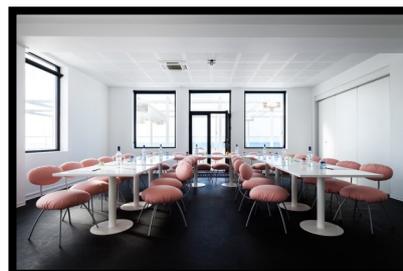


Séminaire et Evènementiel



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

contact@legrandhoteldelaplage.fr



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

