



Bienvenue,

Nous avons le plaisir de vous accueillir au Bar Restaurant de la Plage.

Profitez de notre magnifique vue sur l'océan tout en savourant la cuisine gastronomique de notre Chef **Yoann TANNEAU**.

Elisabeth DE VIVEIROS, notre Responsable de Restaurant et son équipe mettent tout en oeuvre pour faire de votre repas un moment d'exception.

Toute notre équipe se tient à votre disposition et vous souhaite une excellente dégustation.





Alexandre MICHEL
Directeur

NOTRE CARTE

A PARTAGER

Le Caviar de la Ferme "Perlita" servi avec Rattes tièdes et Crème d'Isigny	30 grammes 50 grammes	50€ 110€					
Entrées							
Bouillon de Volaille au Gruyère, Mouillettes de Brioche Lardées, Huile d'Estragon							
Raviole d'Escargots et Epinards dans un Consommé d'Os à Moelle, Ails Frits							
Duo de St Jacques : en Carpaccio aux Truffes des Monts du Vaucluse et Rôties sur un Sabayon à l'Ail Noir de Biscarrosse							
Notre Entrée Signature : Le Foie Gras des Landes mi-cuit au Beaumes de Venise, Gel et Confit de Lavande							
PLATS							
L'Assiette Végétarienne, selon l'Inspiration du Chef							
Notre Plat Signature : Tarte Fine de Filets de Rouget, Fondue d'Oignons, Crème d'Etrilles légèrement pimentée et Petits Légumes de saison							
Médaillons de Lotte dans son Velouté de Langoustines, Mousse de Pomme de Terre, Pointe de Poutargue							
Caille Farcie aux Blettes et Duxelles de Champignons, Déclinaison autour du Topinambour et de la Noisette							
Filet de Bœuf « Béret Noir », Sauce Carbonade, Salsifis à la Viande des Grisons Rôtis au Beurre, Gel de Bière et Tuile de Pain d'Epices							
Desserts							
Gratin de Fruits d'Hiver à la Bergamote, Gel Mandarine Impériale		13€					
Tube Croustillant Chocolat Blanc au Yuzu, Crème Anglaise au Basilic							
Sélection de Fromages Affinés et sa Confiture de Cerise Noire de la Maison Miot							
Tartelette au Chocolat Noir, Insert Crème Brûlée, Glace au Miel et Gel d'Hydromel							
Soufflé au Canelé Bordelais Flambé au Rhum Arrangé (à commander en début de repas)		17€					

Notre Ecaille

Nos Assiettes d'Huîtres

1/2 Citron, Beurre Salé et son Vinaigre d'Echalotes

Cap-Ferret Les Parcs de l'Impératrice n°3

16€

Les 6

Bassin d'Arcachon de Stéphane Bontemps

n°3

14**€**

Les 6

	Les 6	1 4 €	Les 6	16£	
	Les 9	18€	Les 9	20€	
	Les 12	24€	Les 12	26€	
	Nos	ASSIETTES D	de Fruits de Mer Individuelles		
Bulots cuits (300 grammes) et son Aïoli					18€
Crevettes Roses cuites 40/60 (240 grammes)				21€	
Langoustines cuites 16/20 (400 grammes)				25€	
		Nos Pla	teaux de Fruits de Mer		
As	siette de l'Océan				36€
(6	Huîtres, 10 Bulots cuits, 6	Crevettes cuite	es, 2 Langoustines)		
"Le Biscarrosse" pour 1 personne				56€	
(1/	′2 Tourteau, 6 Huîtres, 10 I	Bulots cuits, 8	Crevettes cuites, 4 Langoustines)		
"L	es Crustacés" pour 1 perso	onne			
(1/	′2 Homard, 1/2 Tourteau, 1	0 Bulots cuits	, 8 Crevettes cuites, 4 Langoustines)		66€
"L	e Royal" pour 1 personne				
(1/	′2 Homard, 1/2 Tourteau, (6 Huîtres, 10 B	ulots cuits, 8 Crevettes cuites, 4 Langoustines)		78€

Nos assiettes et nos plateaux sont accompagnés des ingrédients et adjuvants suivants : Citron, Mayonnaise, Aïoli, Beurre Salé et Vinaigre d'Echalotes

En cas de rupture d'un produit, nous vous proposons de modifier votre demande par un produit de substitution.

Pour connaître la liste des allergènes présents dans nos plats, veuillez consulter le tableau à la fin de la carte.



LE MENU BISCARROSSE

- Midi et Soir -

2 Formules:

Menu entrée, plat et dessert : 69€ ou avec Accord Mets et Vins - 1 verre de vin par plat : 99€

ENTRÉES

Notre Entrée Signature : Le Foie Gras des Landes mi-cuit au Beaumes de Venise, Gel et Confit de Lavande

Raviole d'Escargots et Epinards dans un Consommé d'Os à Moelle, Ails Frits Bouillon de Volaille au Gruyère, Mouillettes de Brioche Lardées, Huile d'Estragon

PLATS

Notre Plat Signature : Tarte Fine de Filets de Rouget, Fondue d'Oignons, Crème d'Etrilles légèrement pimentée et Petits Légumes de saison

Médaillons de Lotte dans son Velouté de Langoustines, Mousse de Pomme de Terre, Pointe de Poutargue

Filet de Bœuf « Béret Noir », Sauce Carbonade, Salsifis à la Viande de Grison Rôtis au Beurre, Gel de Bière et Tuile de Pain d'Epices (supplément 10€)

DESSERTS

Sélection de Fromages Affinés et sa Confiture de Cerise Noire de la Maison Miot Gratin de Fruits d'Hiver à la Bergamote, Gel Mandarine Impériale Tartelette au Chocolat Noir, Insert Crème Brûlée, Glace au Miel et Gel d'Hydromel

LE MENU RETOUR DU MARCHÉ

- Uniquement le Midi -

2 Formules:

Entrée - Plat - Dessert : 29€ Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 23€ LE MENU "PETIT GOURMET"

- Jusqu'à 12 ans -18€

Plat de la Carte au choix en portion adaptée Glace ou Pâtisserie Maison au choix