

NOTRE CARTE

A PARTAGER

Assiette de Jambon Iberique "Pata Negra"		39€
Le Caviar de la Ferme "Perlita" servi avec Rattes tièdes et Crème d'Isigny	30 grammes	50€
	50 grammes	110€

ENTRÉES

Carpaccio de Poulpe, Betterave Fumée, Chutney de Fraises, Gingembre Confit et Tuile Deux Sésames	19€
Nori d'Asperges des Landes, Belle Gambas Rôtie au Beurre, Sabayon Herbacé	24€
Tartare de Veau sur son Cappuccino d'Huîtres du Bassin, Siphon Echalotes, Tartine au Beurre Fumé et Pointe de Caviar d'Aquitaine	26€
Notre Entrée Signature : Le Foie Gras des Landes mi-cuit au Beumes de Venise, Gel et Confit de Lavande	27€

PLATS

L'Assiette Végétarienne, selon l'Inspiration du Chef	22€
Notre Plat Signature : Tarte Fine de Filets de Rouget, Fondue d'Oignons, Crème d'Étrilles légèrement pimentée et Petits Légumes de saison	29€
Magret de Canard des Landes farci aux Langoustines, Jus des Deux Carcasses réduit, Carottes des Sables Rôties au Beurre d'Algues	34€
Filet d'Agneau fumé à la Sauge puis Rôti, Tarte Printanière de Focaccia, Crémeux de Petits Pois et Quelques Fleurs	36€
Tronçon de Turbot cuit à Basse Température, Morilles au Lillet Rouge, Petits Légumes de saison	38€

DESSERTS

Fraisier Breton à la Violette, Guimauve Caramélisée	13€
Dôme Rhubarbe / Verveine, Roses des Sables au Chocolat Blanc et Pistaches Caramélisées	14€
Sélection de Fromages Affinés et sa Confiture de Cerise Noire de la Maison Miot	15€
Raviole de Chocolat et Café aux Épices, Sirop de Thé Matcha et Sorbet Grenade	16€
Notre Dessert Signature : 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

Bassin d'Arcachon de Stéphane Bontemps

n°3

Les 6	14€
Les 9	18€
Les 12	24€

Cap-Ferret Les Parcs de l'Impératrice

n°3

Les 6	16€
Les 9	20€
Les 12	26€

NOS ASSIETTES DE FRUITS DE MER INDIVIDUELLES

Bulots cuits (300 grammes) et son Aioli	18€
Crevettes Roses cuites 40/60 (240 grammes)	21€
Langoustines cuites 16/20 (400 grammes)	25€

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Assiette de l'Océan	36€
(6 Huîtres, 10 Bulots cuits, 6 Crevettes cuites, 2 Langoustines)	
"Le Biscarrosse" pour 1 personne	56€
(1/2 Tourteau, 6 Huîtres, 10 Bulots cuits, 8 Crevettes cuites, 4 Langoustines)	
"Les Crustacés" pour 1 personne	
(1/2 Homard, 1/2 Tourteau, 10 Bulots cuits, 8 Crevettes cuites, 4 Langoustines)	66€
"Le Royal" pour 1 personne	
(1/2 Homard, 1/2 Tourteau, 6 Huîtres, 10 Bulots cuits, 8 Crevettes cuites, 4 Langoustines)	78€

Nos assiettes et nos plateaux sont accompagnés des ingrédients et adjuvants suivants :
Citron, Mayonnaise, Aioli, 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.

NOS MENUS

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€

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

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

Carpaccio de Poulpe, Betterave Fumée, Chutney de Fraises, Gingembre Confit et Tuile Deux Sésames

Nori d'Asperges des Landes, Belle Gambas Rôtie au Beurre, Sabayon Herbacé

PLATS

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

Magret de Canard des Landes farci aux Langoustines, Jus des Deux Carcasses réduit,
Carottes des Sables Rôties au Beurre d'Algues

Tronçon de Turbot cuit à Basse Température, Morilles au Lillet Rouge, Petits Légumes de saison
(supplément 5€)

DESSERTS

Sélection de Fromages Affinés et sa Confiture de Cerise Noire de la Maison Miot

Fraisier Breton à la Violette, Guimauve Caramélisée

Raviole de Chocolat et Café aux Épices, Sirop de Thé Matcha et Sorbet Grenade
(supplément 2€)

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 ou du Menu Retour Du Marché
au choix en portion adaptée

(+5€ pour le Tronçon de Turbot)

Dessert Menu Retour du Marché ou Glace Maison