

NOTRE CARTE

A PARTAGER

Le Caviar de la Ferme "Perlita" servi avec Rattes tièdes et Crème d'Isigny	30 grammes	50€
	50 grammes	110€

ENTRÉES

Minestrone, Sorbet Tomate - Basilic et Burrata Fumée	19€
Carpaccio de Magret de Canard, Marinade d'Ail Noir de Biscarrosse, Truffe d'été et Salade d'Herbes	24€
Tataki de Thon brûlé au Chalumeau, Marinade Soja - Wasabi, Tuile aux Sésames	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'Etrilles légèrement pimentée et Petits Légumes de saison	29€
Suprême de Volaille de la Maison Garat farci à la Pêche de Vigne, Polenta Grand Roux à la Verveine	34€
Pavé de Bar de Ligne en Croûte d'Anis, Cannelloni farci d'une Fine Ratatouille Croquante, Jus Corsé à la Badiane	36€
Filet de Bœuf « Béret Noir » aux Vongoles, Pommes Dauphines à l'Encre de Seiche	39€

DESSERTS

Pavlova aux Fruits Rouges, Parfumée à l'Eau de Rose	13€
Entremets Melon et Dulcey, Glace à la Réglisse	14€
Sélection de Fromages Affinés et sa Confiture de Cerise Noire de la Maison Miot	15€
Crèmeux Chocolat Croustillant, Myrtilles, Emulsion Caramel Balsamique	16€
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 Magret de Canard, Marinade d'Ail noir de Biscarrosse, Truffe d'été et
Salade d'Herbes

Minestrone, Sorbet Tomate Basilic et Burrata fumée

PLATS

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

Suprême de Volaille de la Maison Garat farci à la Pêche der Vignes,
Palet de Polenta Grand Roux à la Verveine

Pavé de Bar de Lignes en Croûte d'Anis, Canelloni farci d'une Ratatouille Croquante,
Jus Corsé à la Badiane

DESSERTS

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

Pavlova aux Fruits Rouges, Parfumée à l'Eau de Rose

Crèmeux Chocolat Croustillant, Myrtilles, Emulsion Caramel Balsamique

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 euros pour le Filet de Boeuf

Dessert Menu Retour du Marché ou Glace Maison