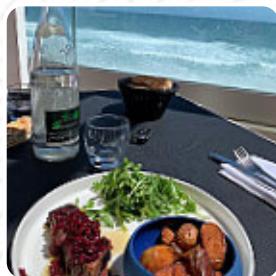


Menu La Plage

<https://lacarte.menu>

2 Avenue De La Plage, Biscarrosse, France
+33558827400, +33558827434, +33972641681 - <http://legrandhoteldelaplage.fr/>



Le établissement de Biscarrosse propose **62** différents **plats et boissons** sur [le menu](https://lacarte.menu) pour un prix moyen de 22 €. Situé en bord de mer avec un accès direct à la plage, le Grand Hôtel de la Plage est un établissement élégant au style contemporain. Vous y trouverez un restaurant bistro-nomique, un bar et une piscine ouverte en saison. Découvrez une cuisine tendance mettant en valeur les fruits de mer, les poissons et les produits de saison, le tout dans une ambiance conviviale et iodée. Profitez du décor splendide, relaxez-vous dans un espace d'un blanc immaculé avec des luminaires et du mobilier de créateur. La magnifique terrasse en pin des Landes vous accueille sous le soleil et les longues soirées d'été, offrant une vue sublime sur l'océan.

Menu La Plage



Boissons Non Alcoolisées

EAU

Fruits De Mer

POULPE ET ORZO

Riz

RISOTTO

Boissons Gazeuses

JUS

Boissons Chaudes

CAFÉ

MISE EN BOUCHE

MISE EN BOUCHE

French

FOIE GRAS

Via Emilia €45

DEUXIÈME COURS

“Menu Degustazione Slow Cooking” €50

ENTRÉE

Salades

SALADE CÉSAR

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

Boissons

VERRE DE VIN

BOISSONS

À Partager

LE CAVIAR PERLITA SERVI AVEC RATTE TIÈDE ET CRÈME D 'ISIGNY 50 €

L 'ASSIETTE DE CINCO DE JOTA ET GUINDILLAS 39 €

Menu "Petitgourmet"

PLAT DE LA CARTE AU CHOIX EN PORTION ADAPTÉE 18 €

GLACE OU PÂTISSERIE AU CHOIX

Catégorie De Restaurant

DESSERT

FRANÇAIS

Entrée

NAGE DE LANGOUSTINES CUITES MINUTE . LÉGUMES CROQUANTS ET BOUILLON THAÏ 19 €

SOUPE DE POISSON DE NOS CÔTES, CROÛTONS ET ROUILLE 15 €

MACARON AUX CÈPES ET FOIE GRAS POËLÉ 16 €

Plat

TAJINE DE FILET DE BAR RÔTI, COUSCOUS D'ÉPEAUTRE 25 €

PARMENTIER DE PERDREAU ET SUPRÊME FAÇON ROSSINI 26 €

BROCHETTE DE SAINT-JACQUES À LA CITRONNELLE , PURÉE DE PATATES DOUCES 28 €

Menu La Plage



Nos Desserts

FRAÎCHEUR D'AGRUMES AU PARFUM D'ESTRAGON	12 €
BRUNOISE MANDARINE ET CORIANDRE, SAUCE PASSION POIVRÉE ET SORBET MANDARINE DE SICILE	14 €
SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS ET SA CONFITURE DE CERISE NOIRE DE LA MAISON MIOT	14 €
PARFAIT GLACÉ, GRUÉ DE CACAO, CARDAMOME ET GINGEMBRE	15 €

Nos Entrées

LE TARTARE DE MOULES DE BOUCHOT CONDIMENTÉ AUX GUINDILLAS ET SON CRÉMEUX PARFUMÉ À L'ANIS	17 €
LE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT AROMATISÉ AU TARIQUET DERNIÈRES GRIVES , BRIOCHE MAISON TOASTÉE	24 €
LA RAVIOLE DE GAMBAS SAUVAGES À L'AIL NOIR DE BISCARROSSE	21 €
LE POIREAU VINAIGRETTE REVISITÉ, GRAVLAX DE TRUITE D'ISPEGUY AUX HERBES FRAÎCHES	19 €

Dessert

CANNELÉS FAÇON PROFITEROLES, CHOCOLAT CHAUD	8 €
MACARON MAISON ET SON CRÉMEUX À L'HIBISCUS ET FRAMBOISE	8 €
CARRÉ TOUT CHOCOLAT ET SON CRAQUANT PRALINÉ	8 €
CRÈME BRÛLÉE	
IRISH COFFEE REVISITÉ	16 €

Nos Plats

LE PAVÉ DE BAR EN CROÛTE DE FENOUIL, CANNELLONI AUX LÉGUMES HIVERNAUX, JUS DE VIANDE	31 €
LE FILET DE BŒUF BÉRET NOIR DE LIPOSTHEY, SAUCE BORDELAISE, ROSTI TRUFFÉ ET PETITS LÉGUMES	38 €
NOTRE PLAT SIGNATURE : LA TARTE DE FILET DE ROUGET, FONDUE D'OIGNONS, CRÈME D'ETRILLES LÉGÈREMENT PIMENTÉE, PETITS LÉGUMES DE SAISON	29 €
LE SUPRÊME DE POULET FERMIER DE LA MAISON GARAT FARCI À LA CHISTORRA, CRÉMEUX DE PIQUILLOS, FRITE DE POLENTA GRAND BRUN	29 €
LA GRANDE ASSIETTE VÉGÉTARIENNE, SELON L'INSPIRATION DU CHEF	20 €

Ces Types De Plats Sont Servis



GLACE
DESSERTS
POISSON

PAIN

HUÎTRES

VIANDE

SALADE

APÉRITIF

Ingrédients Utilisés



AIL
CHORIZO
FRUIT

Menu La Plage



CÉLERI

LAITUE

CHÉRI

CHOCOLAT

OLIVES

LÉGUMES

FRUIT DE MER

FROMAGES

La Plage

2 Avenue De La Plage,
Biscarrosse, France

Fait avec Carte

Heures d'ouverture:

Lundi 12:00-16:30 19:30-23:30
Mardi 12:00-16:30 19:30-23:30
Mercredi 12:00-16:30 19:30-23:30
Jeudi 12:00-16:30 19:30-23:30
Vendredi 12:00-16:30 19:30-23:30
Samedi 12:00-16:30 19:30-23:30
Dimanche 12:00-16:30 19:30-
23:30

