

HÔTEL DE LA PLAGE

VILLAGE DE L'HERBE
CAP FERRET



La Carte
de
l' Hôtel de la Plage

Bienvenue, dans notre maison
de famille du village de l'Herbe.

Vous êtes ici dans un village ostréicole
classé "site pittoresque", authentique,
hors du temps, où se côtoient habitants,
travailleurs et vacanciers depuis 1860.

POUR COMMENCER

Grignotages & entrées

Accras de poisson maison	
Sauce tartare	16€
Truite de Saint-Étienne de Baïgorry en gravlax	18€
Crème citron	
Tartare de thon	22€
Huile d'olive, citron caviar, échalotes, ciboulette sel de Guérande, piment d'Espelette	
Planche de charcuteries	18€/26€
Assiette de fromages	18€/26€
Planche mixte	30€

**format plat servi avec frites et salade verte

CAVIAR & HUÎTRES

pour une touche iodée

Caviar Classic Baerii de la Maison Sturia (30g) 75€

Le caviar Classic Baerii est un caviar gourmand, iodé, avec des grains fondants et une belle rondeur en bouche.

Les spéciales n°4 2,7€ / 1'unité

Les huîtres « PAR ICI »
de Barth et Marien à l'Herbe

Les perles n°3 3€ / 1'unité

« Parcs de l'Impératrice »
de Joël Dupuch

Huîtres & caviar 40€

4 huîtres spéciales n°4 « PAR ICI » de Bart et Marien à l'Herbe, crème de citron et caviar de la Maison Sturia



LES PLATS

de l'Hôtel de la Plage

Burger*	26€
Steak haché de viande française, oignons confits, cheddar coulant, sauce tartare, frites	
Tartare de bœuf* & huîtres	32€
Frites & salade verte	
Pavé de poisson	32€
Purée de panais, choux-fleurs multicolores	
Filet de bœuf* sélection Florian Gazeau à Canéjan	38€
Jus réduit, accompagnements au choix	
Conchiglioni farcis <i>Végétarien</i>	24€
Crème de Comté, hollandaise noisette & parmesan	
Côte de bœuf* à partager	49€/personne
Sélection Florian Gazeau à Canéjan	
Frites et salade	

Accompagnement supplémentaire | Frites, purée, salade, légumes de saison 6€

LES DESSERTS

Mi-cuit au chocolat Grand Cru Valrhona Crème anglaise, chantilly	12€
Coupe Dame Blanche Glace vanille, coulis chocolat, chantilly	12€
Brioche perdue Sauce caramel, glace à la vanille	12€
Profiteroles Choux garnis à la crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar, chantilly et sauce chocolat noir Guanaja Valrhona, amandes effilées	14€
Café gourmand 5 douceurs	14€

LES FROMAGES

Assiette de 4 fromages	18€/26€
------------------------	---------

LES GLACES ARTISANALES & LES SORBETS

réalisés par Stéphane Vindret,
maître artisan glacier

Les boules de glaces et les sorbets

Vanille | *Vanille Bourbon de Madagascar, au beurre d'Échiré et aux œufs*

Chocolat | *Au cacao et cœur de chocolat Guanaja Valrhona*

Fraise | *Crème glacée aux fraises et à la crème fraîche*

Citron jaune | *Au citron de Sicile 29% de fruits*

Caramel beurre salé | *Au beurre et au sel de Guérande*

Poire | *À la Poire Williams 54% de fruits*

Yaourt | *Au lait de Savoie*

Café | *Au café 100% Arabica*

1 boule	4€
2 boules	8€
3 boules	10€

Supplément chantilly	2€
----------------------	----

LE MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Steak haché

ou

Filet de poisson sauvage

et

Boule de glace

Ou

Sundae

14€