



CABOT

CABOT BORDEAUX
DÎNER



CABOT

Restaurant Le Club

Ouvert de 19h00 à 22h00

Bienvenue au Restaurant Le Club, un lieu où saveurs et convivialité se rencontrent. Venez découvrir une cuisine raffinée et inventive, orchestrée par notre Chef et sa brigade, qui mettent leur savoir-faire au service de plats préparés avec des produits frais et de saison.

Pour les amateurs de douceurs, notre Cheffe Pâtissière vous invite à savourer ses créations sucrées, alliant tradition et originalité, pour un plaisir gourmand à chaque bouchée.

Au Restaurant Le Club, chaque visite est une expérience culinaire unique, dans un cadre chaleureux et accueillant. Que ce soit pour un déjeuner rapide, un dîner entre amis ou une pause gourmande, nous vous promettons un moment savoureux et inoubliable.

L'équipe du Restaurant Le Club



Menu du chef

Du lundi au vendredi

Entrée du jour, plat du jour & dessert à la carte
un vin au verre
(eau plate ou eau pétillante)

69 €

Enfants

Jusqu'à 10 ans

BOISSON, PLAT, DESSERT 15 €

Plat : steak haché, poisson du jour ou croustillant de poulet avec frites,
pâtes au fromage ou légumes de saison.

Dessert : carpaccio d'ananas ou 1 boule de glace

MAISON PERLITA

Nous avons l'honneur de proposer le caviar de la Maison Perlita, maison française d'exception dont le savoir-faire se distingue par la délicatesse de ses grains et la pureté de ses arômes. Installée au cœur des Landes, Perlita cultive une exigence rare, alliant maîtrise de l'affinage et respect absolu du poisson. Un caviar d'une grande élégance, choisi pour sublimer nos créations.

FERME DE VERTESSEC

Nous sommes fiers de travailler avec la Ferme de Vertessec, exploitation familiale du Sud-Ouest reconnue pour l'excellence de ses élevages et la qualité remarquable de ses produits. Volailles, œufs et spécialités fermières y sont élaborés avec un soin rare, dans le respect du terroir et du bien-être animal.

Leur savoir-faire traditionnel et leur exigence quotidienne nous permettent de sélectionner des produits d'une grande pureté, dont la finesse et l'authenticité subliment nos créations gastronomiques.

Tous nos plats sont préparés à partir de produits bruts et transformés sur place.

Nos poissons sont issus d'une pêche responsable.

Les listes des allergènes et d'origine des viandes sont disponibles sur demande.

Prix nets TTC
Service inclus.

Tout au long de votre repas, savourez une huile d'olive française et des beurres maison délicatement parfumés, accompagnés d'un assortiment de pains variés.

Entrées



L'ENTRÉE DU JOUR	14 €
 L'ŒUF DE LA FERME DE VERTESSEC poché servi avec un espuma de sauce Hollandaise à l'oseille	14 €
LE TARTARE DE CANARD FRANÇAIS FUMÉ ET CAVIAR D'AQUITAINE DE LA MAISON PERLITA Accompagné d'une purée de patate douce à l'abricot	18 €
LE FOIE GRAS DU SUD-OUEST mi-cuit à la mûre et au Porto, accompagné d'un pain feuilleté aux noix	19 €
LE HOMARD GRILLÉ ET LÉGUMES CROQUANTS pommes de terre vitelotte et ketchup de mangues	21 €

Plats

 L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE	22 €
 LA PINTADE DE LA FERME DE VERTESSEC girolles, noisettes et un crémeux de maïs	26 €
LE PLAT DU JOUR	27 €
LE POULPE tentacules sautés, accompagné d'une royale de céleri à l'anguille fumée et ses radis en deux textures	28 €
LE PORCELET en médaillon farçi aux abricots et à l'estragon servi avec une parmesane au pesto rosso	28 €
LE FILET DE BŒUF FRANÇAIS rôti, pommes de terre cuites à la graisse de canard et sa sauce Bordelaise	31 €
LE TURBOT poêlé et servi avec pommes de terre fondantes et carottes glacées et rouille	32 €



Plat signature de
notre Chef



Dessert signature de
notre Cheffe Pâtissière

Tous nos plats sont
préparés à partir de
produits bruts et
transformés sur place.

Nos poissons sont
issus d'une pêche
responsable.

Les listes des
allergènes et d'origine
des viandes sont
disponibles sur
demande.

Prix nets TTC
Service inclus.

Desserts

LE CAFÉ GOURMAND	12 €
 LE RIZ AU LAIT DE COCO	12 €
LE CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC VANILLÉ compotée de mangues & bananes, émulsion au rhum Don Papa	13 €
 LE DUO FRAISES & RHUBARBES	14 €
LE MOELLEUX AU CHOCOLAT crèmeux et croquant de pistaches, grué de cacao, glace pistaches	15 €