



L'EFFET MER D'UN SOIR

AUTOUR DE LA SAINT-JACQUES

NOTRE RENDEZ-VOUS D'HIVER
À RETROUVER UNE FOIS PAR MOIS.

Le temps d'une soirée,
MER SEA se transforme en restaurant.

KEVIN

pousse sa cuisine un peu plus loin
et imagine un menu spécialement
pour cette soirée.



VENDREDI 16 OCTOBRE 2026
RENDEZ-VOUS À 20 H

LE MENU

Le menu est servi dans son intégralité,
avec des portions pensées pour profiter
de chaque assiette jusqu'au dessert.

CÔTÉ BOISSONS

Nous restons avant tout une boutique
et non un restaurant.

Nous vous proposons donc les vins
disponibles en boutique.

Si vous avez une envie particulière en dehors
de notre sélection, dites-le-nous à l'avance :
nous ferons au mieux pour la prévoir
pour votre soirée.

ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ?

Pensez à nous le signaler au moment
de la réservation.

La soirée débute par un amuse-bouche surprise,
il est donc important que nous connaissions
vos contraintes à l'avance.

RÉSERVATION OBLIGATOIRE

1153 ROUTE DE BAYONNE
40230 BÉNESSE-MAREMNE
05 58 90 62 45



L'EFFET MER D'UN SOIR

AUTOUR DE LA SAINT-JACQUES

Vendredi 16 octobre 2026 • 20 h

Pour commencer

Apéritif & mise en bouche du chef

ENTRÉES

Tartare de Saint-Jacques & concombre

Shiso vert • émulsion d'eau d'huîtres • fleur de bourrache

Haricots coco de Paimpol

Liés à la crème anglaise de la mer • Saint-Jacques snackées

PLAT

Saint-Jacques au lard de Colonnata

Riz vénéré • émulsion de vieux parmesan

DESSERT

Éclipse d'automne

Déclinaisons de potimarron

Menu servi dans son intégralité à 59 euros