

COMPLICES

TABLE ÉPICURIENNE

Bienvenue chez Complices

C'est après de nombreuses années à officier en tant que chefs dans les coulisses de grandes maisons au cœur de la capitale, que Sophie et Hugo décident de poser bagages dans les Landes.

Après une rencontre avec Alain, le propriétaire des lieux, véritable dacquois et gastronome, ils créent ensemble cette table nommée Complices.

*Une table épicurienne qui place le produit au cœur de l'assiette,
Une table à laquelle on peut s'attarder,
Une table à laquelle on peut saucer son assiette !*

Au-devant de la scène, Simon et Cécile transmettent les intentions des chefs, et vous accompagnent avec passion et proximité tout au long du repas.

*Faites leur confiance pour allier boissons & mets,
laissez-vous porter pour passer un moment singulier.*

Menus

Notre souhait est de partager avec vous notre univers gastronomique, pour cela nous avons imaginé des menus complets où une attention particulière est portée aux quantités de chaque mets afin que vous puissiez vivre une expérience Épicurienne & singulière à nos côtés.

Nos menus à l'aveugle sont une invitation à la confiance et à la curiosité. Nous pouvons ainsi cuisiner des produits dont la saison est à son apogée, en toute liberté et véritable passion.

Merci de nous préciser en amont vos allergies ou intolérances, afin que nous puissions réaliser un menu pour vous, au risque de ne pouvoir adapter nos propositions à votre régime alimentaire.

Un menu végétarien est possible sur demande.

Menu Escale

*Servi au déjeuner, du mercredi au vendredi,
hors jours fériés*

pour l'ensemble des convives

En 3 Séquences
35 euros

Accord mets & boissons
2 verres de 10cl avec ou sans alcool
15 euros

Chariot à fromages de nos régions
& miel de Dominique
Supp. 14 euros

Menu Découverte

pour l'ensemble des convives

En 4 Séquences

62 euros

Accord mets & boissons

34 euros

Chariot à fromages de nos régions

& miel de Dominique

Supp. 14 euros

Menu Immersion

pour l'ensemble des convives

En 6 Séquences

78 euros

Accord mets & boissons

42 euros

Chariot à fromages de nos régions

& miel de Dominique

Supp. 14 euros

Menu Jeune Épicurien

Proposé aux enfants de moins de 12 ans

En 3 Séquences
32 euros

Nos produits & Fournisseurs

Pains au levain BIO

Mehdi Zouhir - La Grigne - Hossegor (40)

Beurre & Produits laitiers

Loïc & Sonia - Ferme Cescosse - Pouillon (40)

Œufs fermiers

Kévin & Camille - Ferme Cadillon - Cassen (40)

Miel

Dominique Da Silva - Les Ruchers des Sablots, Dax (40)

Membre du Collège Culinaire de France

Canard - Foie gras

Canard de Jules - Hinx (40)

Membre du Collège Culinaire de France

Cochon Prince Noir de Biscay

Gilles Pecastaing - Ferme la Bruyère - Barinque (64)

Volailles

Aldabia – Volailles fermières du Pays Basque - Ossès (64)

Poissons & coquillages

Sobomar – Saint-Geours-de-Maremne (40)

Légumes, fruits & aromates

Kévin & Camille - La Ferme Cadillon - Cassen (40)

Famille Hillotte - Saint-Geours-de-Mareme (40)

Bio Pays Landais - Saint-Geours-de-Mareme (40)

Bières artisanales

Brasserie Naturelle des Landes - Lit et Mixe (40)

Sirop & Huile de sapin

Abies Lagrimus - Sahorre (66)

Membre du Collège Culinaire de France

Miso artisanal

Yoromiso - Argelès-sur-Mer (66)

Vinaigres

Jean-Marie San Martin - Vitrey sur Mance (70)

Membre du Collège Culinaire de France

Kombucha & Kefirs

Sandrine Laurent - Orist (40)