



OMPLICES TABLE
ÉPICURIENNE

Feria de Dax 2026

Une expérience gastronomique unique chez Complices



TABLE ÉPICURIENNE

Feria de Dax 2026

Une expérience gastronomique unique chez Complices

Vivez la Feria côté gastronomie

Pendant la Feria, il y a les bandas, les rues animées, les retrouvailles...
Et puis il y a les moments où on prend le temps de savourer.

Du mercredi 12 au dimanche 16 août 2026,
toute l'équipe de Complices vous accueille pour une parenthèse
gastronomique imaginée spécialement pour la Feria :
un menu exclusif en 4 services, créé autour de produits d'exception
de notre terroir en toute saisonnalité et naturalité.

Un menu signature

Une cuisine gastronomique, élégante et festive,
pensée comme une parenthèse singulière pendant la fête.

Pour prolonger l'expérience, notre équipe a imaginé un accord
précis et audacieux autour de chaque assiette.

Chaque service accueillera un nombre restreint de convives
afin de garantir une expérience intime et soignée.

Les réservations sont dès maintenant ouvertes.

AGENDA

LA FERIA DE COMPLICES



Mardi 11 août

Soirée Blanche

de 18h45 à 2h

**du Mercredi 12
août au Dimanche
16 août**

Menu
Immersion Feria



MARDI 11 AOÛT

Soirée Blanche

19h - 2h



Soirée Blanche

Bar à Champagne

Bar à vins & cocktails

Ateliers huîtres, truité fumée, foie gras

Charcuteries & Fromages sélectionnés

Mises en bouches salées;

velouté de petits pois glacé au lait d'amande & feta,

tagliatelles de seiche au piment d'Espelette,

ceviche de poisson aux fruits de la passion et lait de coco,

et d'autres encore...

&

Mignardises sucrées

A discrétion - 135 euros / personne TTC

Ce tarif comprend les boissons et bouchées à volonté

Places limitées

DU MERCREDI 12 AOÛT AU DIMANCHE 16 AOÛT

Menu unique Immersion Feria



MENU IMMERSION FERIA

du 12 au 16 août 2026

En 4 services
92€

accord mets & boissons
42€

Mises en bouche

Foie gras de Canard
de nos Landes, poêlé à l'huile de feuille de figuier,
nectarine au barbecue et vinaigrette au jus de viande

Langoustine & Caviar d'Aquitaine
au naturel, raviole végétale, beurre de têtes
et sauce Pil Pil

Bœuf
fumé aux épines de pin puis rôti au sautoir,
feuille à feuille de pomme de terre primeur à la truffe
d'été, jus réduit à l'échalote noire

Pré dessert

"Le Rouge & Blanc"
palet de meringue acidulée, minestrone de fruits
rouges aux épines vinette,
sorbet plein fruit et koso de fraise

café – Thé & Mignardises

Services

du Mercredi 12 août au Samedi 15 août (4 services/jour)

1er service; 12h30 ou 13h

2nd service; 15h ou 15h30

3ème service; 20h ou 20h30

4ème service; 22h ou 22h30

le Dimanche 16 août (2 services au déjeuner)

1er service; 12h30 ou 13h

2nd service; 15h ou 15h30

Toutefois, il se peut que des tables soient disponibles entre les créneaux de réservation indiqués, veuillez-nous contacter directement.

Réservations

Comme vous le savez déjà, notre établissement propose une expérience intime, les places sont donc limitées.

Nous vous conseillons de vite réserver votre table afin de partager un moment ensemble pour une jolie date.

Réservations sur notre site internet

www.complicesdax.com

ou par téléphone au 06.81.56.09.51

“

Votre confiance est notre complicité.



Instagram



Facebook