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

Complices,
une cuisine vivante et instinctive guidée
par les produits de la ferme où le végétal et les
fermentations tissent le fil conducteur des créations.

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.

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
avec ou sans alcool

3 verres de 8cl

19 euros

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

Menu Découverte

pour l'ensemble des convives

En 4 Séquences
65 euros

Accord mets & boissons
avec ou sans alcool
4 verres de 10cl
36 euros

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

Menu Immersion

pour l'ensemble des convives

En 6 Séquences
82 euros

Accord mets & boissons
avec ou sans alcool
6 verres de 6cl
44 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
Loic & 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
Maison Laborde - Maylis (40)

Cochon
Gilles Pecastaing - Ferme la Bruyère - Barinque (64)
Le Noir de Bigorre - Louey (65)

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

Poissons & coquillages
Sobomar - Saint-Geours-de-Maremne (40)

Bœuf
Coopérative Axuria – Viandes fermières du Pays Basque

Légumes, fruits & aromates
Kévin & Camille - La Ferme Cadillon - Cassen (40)
Famille Hillotte - Saint-Geours-de-Maremne (40)
Famille Bastelica - Verlus (32)
Bio Pays Landais - Saint-Geours-de-Maremne (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)