

L'art du cocktail au Grand Hôtel français



📍 Au Casa, le bar du Grand Hôtel français, la carte des boissons est élaborée par la crème des barmen français et change avec les saisons
The Veil

À quelques pas de l'effervescent centre piétonnier, le Casa est le bar feutré du Grand Hôtel français. Cet établissement 3 étoiles de 35 chambres aux allures de maison chic et élégante fait partie de la collection Ginto, née en 2016, dans laquelle on retrouve le Gambetta à Bordeaux ou le Saint-Julien à Biarritz. On s'y pose dans de douille fauteuils en velours pour déguster les délicieux cocktails élaborés par Pierre Brebion (Meilleur Apprenti de France barman 2021) et Théo Martin, qui ont collaboré avec le Landais Jérémy Lauilhé (Meilleur Ouvrier de France barman 2023). Une carte renouvelée chaque saison, à accompagner d'un goûteux pâté en croûte à la truite de La Manufacture (bordelaise) Le Bayon ou de tartinables de la conserverie landaise Domaine Terra. Une adresse de qualité qui a l'avantage d'être ouverte tous les jours de la semaine.