



LES VAGUES

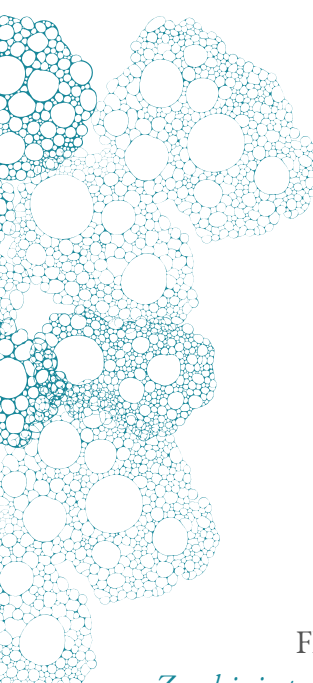
ARCACHON HÔTEL & SPA



L'ÉCUME

- | | |
|--------------------------------|------|
| • Promenade gourmande | 65€ |
| • La mer source d'inspirations | 65€ |
| • Jardin des saveurs | 65€ |
| • Balade épicurienne | 115€ |
| • Menu Moussaillon | 19€ |

NOS MENUS DU DÎNER
OUR DINNER MENUS



"PROMENADE GOURMANDE"

65€

Le Haricot vert

Sauce tonnato et citron

Green Bean, tonnato sauce and lemon

La Courgette

Fleur de printemps, reine des près et pollen

Zucchini, spring blossom, wild meadowsweet, and floral pollen notes

Le Canard

Fèves, Rau Ram et noisette

Duck, fava beans, Vietnamese coriander, and toasted hazelnut

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

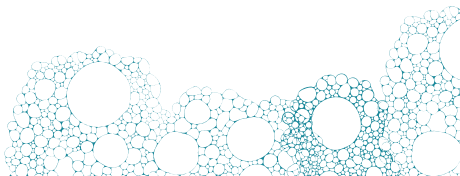
Matured cheese platter, Maison Servat

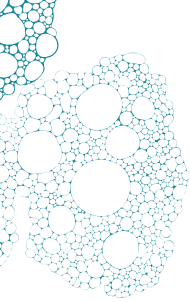
+ 15€

Le Miel

Fromage blanc et thym citron

Honey, Fromage blanc and citrus thyme





"LA MER SOURCE D'INSPIRATIONS"

65€

Le Haricot vert

Sauce tonnato et citron

Green Bean, tonnato sauce and lemon

Le Maquereau

Gua-kiwi et ajo blanco

Maquerel, gua-kiwi and ajo blanco

Le Rouget

Artichaut, olive noire et sauce iodée

Red Mullet, artichoke, black olive, and a saline sea sauce

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

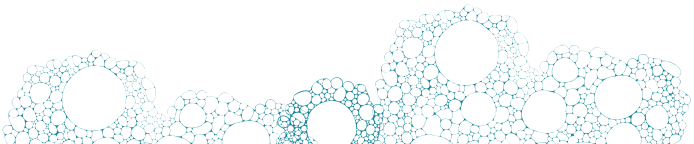
Matured cheese platter, Maison Servat

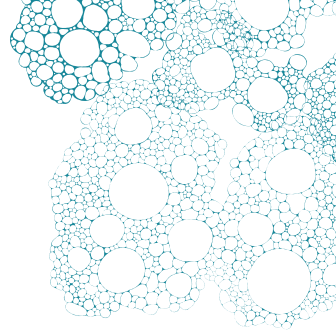
+ 15€

La Fraise

Reine des prés et jus perlé

Strawberry, meadowsweet and pearlescent jus





"JARDIN DES SAVEURS"

65€

Le Haricot vert

Sauce tonnato et citron

Green Bean, tonnato sauce and lemon



Floralie de légumes printaniers

Confiture d'huile d'olive et tagete

Spring vegetable flower show, olive oil jam and marigold

L'Asperge verte

Morille, pistache et fleur d'oranger

Green asparagus, morel mushroom, pistachio and orange blossom

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

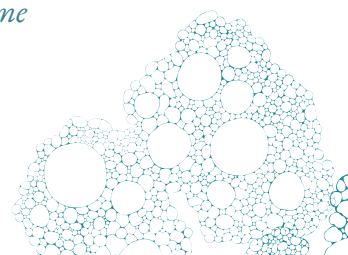
Matured cheese platter, Maison Servat

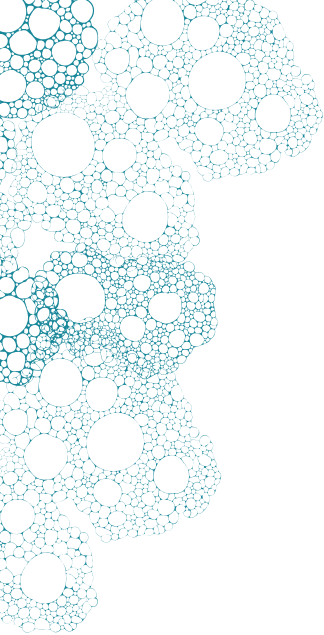
+ 15€

Le Miel

Fromage blanc et thym citron

Honey, Fromage blanc and citrus thyme





BALADE ÉPICURIENNE

115 €

Le Haricot vert

Sauce tonnato et citron

Green Bean, tonnato sauce and lemon

Le Foie Gras

Juste poêlé, huitre du bassin et kiwi

Seared Foie Gras, local oyster and kiwi

Le Homard

Fraise, caramel de Sil Timur, lobster roll au miso

Lobster, strawberry, Sil Timur caramel, miso lobster roll

Le Pigeon

Cuit sur coffre, la cuisse croustillante, fèves, Rau Ram et noisette

Pigeon, roasted on the bone, crispy leg, fava beans, Vietnamese coriander, and hazelnut

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

Matured cheese platter, Maison Servat

+ 15€

La Fraise

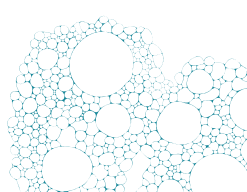
Reine des prés et jus perlé

Strawberry, meadowsweet and pearslescent jus

Le Miel

Fromage blanc et thym citron

Honey, Fromage blanc and citrus thyme





MENU MOUSSAILLON

19€

Velouté de saison

Seasonal creamy soup

Suprême de volaille *ou* Retour de criée

Pommes grenaille et légumes de saison

Chicken Supreme or Fresh Catch of the Day

New Potatoes and Seasonal Vegetables

Glaces au choix *ou* Riz au Lait

Choice of Ice Cream or Rice Pudding

Prix nets, service compris

Net prices, service included

