

## BALADE ÉPICURIENNE

115 €

### Le Haricot

Sauce tonnato et citron

*Bean, tonnato sauce and lemon*

### Le Homard

Framboise, estragon du Mexique et lobster roll

*Lobster, Raspberry, Mexican Tarragon, and Lobster Roll*

### Le Bar

Courgettes et Soubressade

*Seabass, zucchini and sobrasada*

### L'Agneau

Selle rôtie, poivron, maïs

*Lamb, Roasted Saddle, Pepper, Corn*

### Plateau de fromages affinés, Maison Servat

*Matured cheese platter, Maison Servat*

+ 15€

### La Pêche,

Thé glacé, pesto et verveine

*Peach, Iced Tea, Pesto and Verbena*

### Le Miel

Fromage blanc et thym citron

*Honey, Fromage blanc and citrus thyme*

Prix nets, service compris

*Net prices, service included*

## LE MOT DU CHEF

Quel bonheur de vous accueillir à notre table de l'Écume.

Avec l'arrivée des beaux jours, c'est un plaisir de vous présenter notre nouvelle carte, pensée comme une ode à la nature, à la fraîcheur, à la gourmandise et à la saisonnalité.

Inspirée des produits du moment, cette carte met à l'honneur les légumes croquants, les herbes aromatiques, les premiers fruits gorgés de soleil et les poissons de nos côtes.

Chaque assiette a été imaginée comme un reflet de la légèreté et de la vivacité de cette saison que j'affectionne tout particulièrement.

Nous vous invitons à les découvrir avec la même passion que celle qui nous anime pour les préparer.

Je vous souhaite une très belle découverte.

*What a joy it is to welcome you to our table at L'Écume.*

*With the arrival of sunny days, we are delighted to present our new menu — a true tribute to nature, freshness, indulgence, and seasonality.*

*Inspired by the finest ingredients of the moment, this menu highlights crisp vegetables, fragrant herbs, the first sun-kissed fruits, and fish from our local coasts.*

*Each dish has been imagined as a reflection of the lightness and vibrancy of this season — one that I hold especially dear.*

*We invite you to discover them with the same passion we pour into preparing them.*

*Wishing you a truly delightful experience.*

**Gaël Derrien**



**LES VAGUES**

ARCACHON HÔTEL & SPA

★★★★★

## LE DÎNER À L'ÉCUME

### Horaires d'ouverture

Au déjeuner de 12h à 14h du vendredi au lundi.

Au dîner de 19h à 21h du jeudi au lundi.

Fermé les mardis, mercredis et le jeudi midi.

*For lunch, from 12 PM to 2 PM, Friday to Monday.*

*For dinner, from 7 PM to 9 PM, Thursday to Monday.*

*Closed on Tuesdays, Wednesdays, and Thursday lunchtime.*

## "PROMENADE GOURMANDE"

75€

### Le Haricot

Sauce tonnato et citron

*Bean, tonnato sauce and lemon*

### La Tomate

Jeu de couleurs et de textures rafraîchis aux herbes

*Tomato, a play of colors and textures, refreshed with herbs*

### L'agneau

Selle rôtie, poivrons, maïs

*Roasted lamb saddle, sweet peppers and corn*

### 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"

75€

### Le Haricot

Sauce tonnato et citron

*Bean, tonnato sauce and lemon*

### La Langoustine

pêche, matcha et amande

*Langoustine, Peach, Matcha & Almond*

### Le Bar

Courgettes et beurre iodée

*Seabass, zucchini and sea-scented butter*

### Plateau de fromages affinés, Maison Servat

*Matured cheese platter, Maison Servat*

+ 15€

### La Pêche

Thé glacé, pesto et verveine

*Peach, Iced Tea, Pesto and Verbena*

## "JARDIN DES SAVEURS"

75€

### Le Haricot

Sauce tonnato et citron

*Bean, tonnato sauce and lemon*

### La Pastèque

Menthe glaciale et feta

*Watermelon, Icy Mint and Feta*

### L'Aubergine

Parmesan, sauge et truffe d'été

*The Eggplant, Parmesan, sage and summer truffle*

### 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*

Prix nets, service compris

*Net prices, service included*

Liste des allergènes disponible sur demande

*Allergens list available upon request*