

BALADE ÉPICURIENNE

115 €

Le Haricot

Sauce tonnato et citron

Bean, tonnato sauce and lemon

Le Homard

Texture d'abricot, miel et whisky

Apricot texture, honey and whisky

La Barbue

Figue rafraîchie à la tagète

The Brill, fig refreshed with tagetes

L'Agneau

Selle rôtie, poivron, maïs

Lamb, Roasted Saddle, Pepper, Corn

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

Matured cheese platter, Maison Servat

+ 15€

La Mirabelle

Sauternes et tonka

La Mirabelle, Sauternes and tonka

Le Chocolat

Nyangbo 68% rafraîchi au gingembre et sobatcha

Chocolate Nyangbo 68% refreshed with ginger and sobatcha

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€

La Mirabelle

Sauternes et tonka

La Mirabelle, Sauternes and tonka

"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

La Barbue

Figue rafraîchie à la tagète

The Brill, fig refreshed with tagetes

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

Matured cheese platter, Maison Servat

+ 15€

Le Chocolat

Nyangbo 68% rafraîchi au gingembre et sobatcha

Chocolate Nyangbo 68% refreshed with ginger and sobatcha

"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

La Carotte

Caramel de poivre et estragon du Mexique

The Carrot, pepper caramel and Mexican tarragon

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

Matured cheese platter, Maison Servat

+ 15€

Le Chocolat

Nyangbo 68% rafraîchi au gingembre et sobatcha

Chocolate Nyangbo 68% refreshed with ginger and sobatcha

Prix nets, service compris

Net prices, service included

Liste des allergènes disponible sur demande

Allergens list available upon request