

LE BISTROT de l'Écume

“Bienvenue au bistrot de l'Hôtel Les Vagues !

Petite sœur de L'Écume, notre carte met à l'honneur les produits du terroir, travaillés simplement au rythme des saisons. Ici, on partage une cuisine de marché, des vins de producteurs, une atmosphère conviviale... et toujours une vue unique sur le Bassin.”

Gaël DERRIEN, Chef Cuisinier

les entrées

15€

Pâte en croûte au foie gras et magret des Landes
Foie gras and Landes duck breast pâté en croûte

Quenelle de merlu, beurre au corail de homard
Hake quenelle with lobster coral butter

Chou farci, girolles, noisettes et écume de champignon
Stuffed cabbage, chanterelles, hazelnuts and mushroom foam

les plats

29€

Cordon bleu de veau, emmenthal affiné, purée et son jus corsé
Veal cordon bleu with aged Emmental, mashed potatoes and rich jus

Merlu confit, marinère de coque, chou pak choi
Confit hake, cockle marinade, pak choi cabbage

Fregola à la courge, noisette et pecorino au poivre
Fregola with pumpkin, hazelnuts and pepper Pecorino

à partager

39€ / personne

Epaule d'agneau confite à la bière, purée truffée
Beer-braised lamb shoulder, truffle mashed potatoes

les desserts

14€

Tiramisu au café et noisettes du Lot-et-Garonne
Coffee and Lot-et-Garonne Hazelnut Tiramisu

Vacherin framboise et verveine
Raspberry and Verbena Vacherin

Riz au lait, caramel onctueux, riz caramélisé
Rice Pudding, Smooth Caramel, Caramelized Rice

Baba au Sauternes et crème onctueuse vanille
Baba with Sauternes and Silky Vanilla Cream

les vins du moment

Rouge :

Dolette d'Alba ; Ca' Viola 2021 - Italie - Piémont - 12€
Pomerol ; Château de Sales 2019 - 18€

Blanc :

Graves ; Château Doisy-Daëne "Sémillon sur Calcaire"
2023 - 16€

Entrée - plat ou plat - dessert : 42€

Entrée - plat - dessert : 48€

Pris nets en €, service compris
Net price in €, service included

BONNE DÉGUSTATION !