

BALADE ÉPICURIENNE

115 €

Les Cèpes & l'aubergine

Comme une transition en douceur vers l'automne

Porcini and eggplant, like a gentle transition into autumn

La Langoustine

En raviole rafraîchie à la pêche, touche d'amande

Langoustine, in ravioli refreshed with peach, hint of almond

La Saint Jacques

Gnocchis au beurre de cresson et châtaigne

Scallop, Gnocchi with watercress and chestnut butter

Le Ris de Veau

Laqué dans son jus, chou rave et touche herbacée

Veal Sweetbreads, glazed in its own juices, with kohlrabi and a hint of herbs

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

Matured cheese platter, Maison Servat

+ 15€

La Figue

Vin rouge, chèvre et feuille de figuier

Fig, red wine, goat cheese, and fig leaf

La Vanille

Grillée, feuilletage caramélisé et caviar de vanille

Vanilla, grilled, caramelised puff pastry and vanilla caviar

Prix nets, service compris
Net prices, service included

LE MOT DU CHEF

Octobre est une de mes périodes de l'année préférées.

Notre cuisine s'habille des premières couleurs de l'automne.

Le marché se remplit de saveurs nouvelles, les champignons, les courges et les figues, qui annoncent le début de la saison.

C'est un moment privilégié de l'année où la nature nous invite à célébrer la transition entre les dernières notes estivales et les mets réconfortants.

Mon équipe et moi-même avons imaginé pour vous un voyage culinaire qui marie fraîcheur et gourmandises, tradition et créativité, afin de rendre hommage à cette période riche en émotions.

Et parce qu'un grand repas ne se vit pas qu'à travers une assiette, je tiens à mettre en lumière mon équipe en salle, dont l'élégance, la bienveillance et l'attention de chaque instant subliment cette expérience et vous accompagnent avec le même soin que nous mettons à dresser nos plats.
Très belle découverte.

Derrien Gaël

October is one of my favourite times of year.

Our cuisine is adorned with the first colours of autumn.

The market is filled with new flavours, mushrooms, squash and figs, heralding the start of the season.

It is a special time of year when nature invites us to celebrate the transition from the last notes of summer to comforting dishes.

My team and I have created a culinary journey for you that combines freshness and indulgence, tradition and creativity, to pay tribute to this emotionally rich period.

And because a great meal is not just about what's on your plate, I would like to highlight my front-of-house team, whose elegance, kindness and constant attention enhance the experience and accompany you with the same care we put into preparing our dishes.

Enjoy your discovery.

Derrien Gaël



LES VAGUES

ARCACHON HÔTEL & SPA

★★★★★

LE DÎNER À L'ÉCUME

Horaires d'ouverture

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

Fermé les mardis et mercredis.

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

Closed on Tuesdays and Wednesdays.

"PROMENADE GOURMANDE"

95€

La Truffe

En raviole, parmesan et citron

Truffle, in ravioli, parmesan and lemon

Le Cèleri et la noisette

En fine rémoulade, texture de champignons

Celery and hazelnut, finely chopped, mushroom texture

La Saint Jacques

Gnocchis au beurre de cresson et châtaigne

Scallop, Gnocchi with watercress and chestnut butter

Le Ris de Veau

Laqué dans son jus, chou rave et touche herbacée

Veal Sweetbreads, glazed in its own juices, with kohlrabi and a hint of herbs

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

Matured cheese platter, Maison Servat

+ 15€

La Vanille

Grillée, feuilletage caramélisé et caviar de vanille

Vanilla, grilled, caramelised puff pastry and vanilla caviar

"LA MER SOURCE D'INSPIRATIONS"

75€

La Truffe

En raviole, parmesan et citron

Truffle, in ravioli, parmesan and lemon

Le Cèleri et la noisette

En fine rémoulade, texture de champignons

Celery and hazelnut, finely chopped, mushroom texture

La Saint jacques

Gnocchis au beurre de cresson et châtaigne

Scallop, Gnocchi with watercress and chestnut butter

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

Matured cheese platter, Maison Servat

+ 15€

La Figue

Vin rouge, chèvre et feuille de figuier

Fig, red wine, goat cheese, and fig leaf

Prix nets, service compris

Net prices, service included

Liste des allergènes disponible sur demande

Allergens list available upon request

"JARDIN DES SAVEURS"

75€

La Truffe

En raviole, parmesan et citron

Truffle, in ravioli, parmesan and lemon

Les Cèpes & l'aubergine

Comme une transition en douceur vers l'automne

Porcini and eggplant, like a gentle transition into autumn

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€

La Figue

Vin rouge, chèvre et feuille de figuier

Fig, red wine, goat cheese, and fig leaf