

"JARDIN DES SAVEURS"

75€

Le Poireau et la Truffe

Touche de poire et citron caviar

The Leek and the Truffle, hint of pear and finger lime

La Courge

Rôtie au miel de Bordeaux, jaune d'œuf fumé et comté

The Squash, roasted with Bordeaux honey, smoked egg yolk, and Comté cheese

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 Pomme

Cidre et sarrasin

Apples, cider and buckwheat

Prix nets, service compris
Net prices, service included

LE MOT DU CHEF

Décembre est une de mes périodes de l'année préférées.
Notre cuisine s'habille des dernières couleurs de l'automne.
Le marché se remplit de saveurs nouvelles, les poireaux, les Saint-Jacques et les pommes, 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

*December is one of my favorite times of the year.
Our cuisine takes on the last colors of autumn.
The market fills with new flavors, leeks, scallops, and apples, marking the beginning of the season.
It's a special moment when nature invites us to celebrate the transition between the final notes of summer and more comforting dishes.
My team and I have imagined a culinary journey that blends freshness and indulgence, tradition and creativity, as a tribute to this season rich in emotion.*

*And because a memorable meal is about more than just what's on the plate, I would like to highlight my dining room team. Their elegance, kindness, and constant attention elevate the experience and accompany you with the same care we put into every dish.
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.*

"LA MER SOURCE D'INSPIRATIONS"

75€

Le Poireau et la Truffe

Touche de poire et citron caviar

The Leek and the Truffle, hint of pear and finger lime

La Saint Jacques

En carpaccio à la betterave, rafraîchi à la grenade

The Scallop, beetroot carpaccio, refreshed with pomegranate

Le Maigre

Légumes d'automne, rouille et sauce à l'encre de seiche

The Meagre, autumn vegetables, rouille, and cuttlefish ink sauce

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

"PROMENADE GOURMANDE"

95€

Le Poireau et la Truffe

Touche de poire et citron caviar

The Leek and the Truffle, hint of pear and finger lime

La Saint Jacques

En carpaccio à la betterave, rafraîchi à la grenade

The Scallop, beetroot carpaccio, refreshed with pomegranate

Le Maigre

Légumes d'automne, rouille et sauce à l'encre de seiche

The Meagre, autumn vegetables, rouille, and cuttlefish ink sauce

Le Magret

Laqué dans son jus, chou rave et touche herbacée

The Duck Breast, 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 Pomme

Cidre et sarrasin

Apples, cider and buckwheat

Prix nets, service compris

Net prices, service included

Liste des allergènes disponible sur demande

Allergens list available upon request

BALADE ÉPICURIENNE

115 €

La Courge

Rôtie au miel de Bordeaux, jaune d'œuf fumé et comté

The Squash, roasted with Bordeaux honey, smoked egg yolk, and

Comté cheese

Le Homard

En raviole rafraîchie à la pêche, touche d'amande

The lobster, in ravioli refreshed with peach, hint of almond

Le Maigre

Légumes d'automne, rouille et sauce à l'encre de seiche

The Meagre, autumn vegetables, rouille, and cuttlefish ink sauce

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 Pomme

Cidre et sarrasin

Apples, cider and buckwheat

La Vanille

Grillée, feuilletage caramélisé et caviar de vanille

Vanilla, grilled, caramelised puff pastry and vanilla caviar