

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€

Quenelle de merlu, bisque de langoustine et basilic
Hake quenelle with langoustine and basil bisque

Œuf façon meurette, lard paysan
Eggs meurette style with country bacon

Poireau vinaigrette, mimosa d'œuf, herbes fraîches
Leek vinaigrette with mimosa egg and fresh herbs

les plats

29€

Magret de canard des landes, embeurré de chou et jus long
Duck breast from Les Landes with buttered cabbage and rich jus

Retour de la criée façon grenobloise, courge et sauce beurre noisette
Market fish of the day, Grenobloise style, squash and brown butter sauce

Risotto artichaut, parmesan et touche de safran
Artichoke risotto with Parmesan and a hint of saffron

à partager

39€ / personne

Epaule d'agneau confite aux épices douces, purée truffée
Slow-braised lamb shoulder with mild spices and truffled mashed potatoes

les desserts

14€

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

Crème caramel
Crème caramel

Feuille à feuille au chocolat
Chocolate mille-feuille

Fraîcheur au citron
Lemon delight

les fromages affinés

18€

Assiettes de fromages de la Maison Servat
Cheese selection from Maison Servat

Entrée - plat ou plat - dessert : 42€

Entrée - plat - dessert : 48€

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

BONNE DÉGUSTATION !