

“ À LA CARTE ”

L'Esturgeon 25

Fumé, oignon doux et caviar Sturia
Sturgeon, smoked, sweet onion and Sturia caviar

Le Céleri 24

Parmesan et truffe d'hiver
Celeriac, parmesan and winter truffle

La Langoustine 32

Ecume de riz et curry japonais
Langoustine, rice foam and Japanese curry

La Saint-Jacques 38

Panée coco, topinambour et truffe d'hiver
Scallop, coconut-crust, Jerusalem artichoke and winter truffle

La Patate Douce 35

Œuf fumé et safran de Gironde
Sweet potato, Smoke egg and saffron from Gironde

Le Veau 39

Juste saisi, chou et basilic
Veal, lightly seared, cabbage and basil

Le Kiwi 21

Algue nori et gingembre
Kiwi, Nori seaweed and ginger

La Vanille 24

Glacée et confiture de lait
Vanilla, ice cream with milk jam

“ PROMENADE GOURMANDE ”

95 €

L'Artichaut

Jeu de texture, algue du bassin
Artichoke, texture play, local seaweed

L'Esturgeon

Fumé, oignon doux et caviar Sturia
Sturgeon, smoked, sweet onion and Sturia caviar

La Saint-Jacques

Panée coco, topinambour et truffe d'hiver
Scallop, coconut-crust, Jerusalem artichoke and winter truffle

Le Veau

Juste saisi, chou et basilic
Veal, lightly seared, cabbage and basil

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

Matured cheese platter, Maison Servat
+ 18 €

La Vanille

Glacée et confiture de lait
Vanilla, ice cream with milk jam

Prix nets, service compris
Net prices, service included

Liste des allergènes disponible sur demande
Allergens list available upon request

“ BALADE ÉPICURIENNE ”

115 €

L'Esturgeon

Fumé, oignon doux et caviar Sturia
Sturgeon, smoked, sweet onion and Sturia caviar

La Langoustine

Ecume de riz et curry japonais
Langoustine, rice foam and Japanese curry

La Saint-Jacques

Panée coco, topinambour et truffe d'hiver
Scallop, coconut-crust, Jerusalem artichoke and winter truffle

Le Veau

Juste saisi, chou et basilic
Veal, lightly seared, cabbage and basil

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

Matured cheese platter, Maison Servat
+ 18 €

Le Kiwi

Algue nori et gingembre
Kiwi, Nori seaweed and ginger

La Vanille

Glacée et confiture de lait
Vanilla, ice cream with milk jam

“ JARDIN DES SAVEURS ”

75 €

L'Artichaut

Jeu de texture, algue du bassin

Artichoke, texture play, local seaweed

Le Céleri

Parmesan et truffe d'hiver

Celeriac, parmesan and winter truffle

La Patate Douce

Œuf fumé et safran de Gironde

Sweet potato, Smoke egg and saffron from Gironde

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

Matured cheese platter, Maison Servat

+ 18 €

Le Kiwi

Algue nori et gingembre

Kiwi, Nori seaweed and ginger

“ LA MER SOURCE D'INSPIRATIONS ”

75 €

L'Artichaut

Jeu de texture, algue du bassin

Artichoke, texture play, local seaweed

L'Esturgeon

Fumé, oignon doux et caviar Sturia

Sturgeon, smoked, sweet onion and Sturia caviar

La Saint-Jacques

Panée coco, topinambour et truffe d'hiver

Scallop, coconut-crusted, Jerusalem artichoke and winter truffle

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

Matured cheese platter, Maison Servat

+ 18 €

Le Kiwi

Algue nori et gingembre

Kiwi, Nori seaweed and ginger



LES VAGUES

ARCACHON HÔTEL & SPA

★★★★★

Le Dîner à L'ÉCUME

Horaires d'ouverture

Au dîner de 19h à 21h 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.*

Cuisine confectionnée à partir de produits bruts. Nos plats sont susceptibles de contenir des ingrédients allergènes. Bien que nous agissions en cuisine pour minimiser le risque et séparer les ingrédients, une contamination croisée peut néanmoins advenir. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance médicalement reconnue, nous vous remercions de nous le préciser afin que nous puissions vous servir au mieux de nos possibilités. Les poissons et crustacés sont sauvages et d'élevage. Les viandes sont d'origine française. Les plats proposés sont soumis aux arrivages du marché, et peuvent être indisponibles ou modifiés. Tous nos tarifs s'entendent taxes et service compris, exprimés en euros.