

Le Déjeuner à L'ÉCUME

“Bienvenue au restaurant de l'Hôtel Les Vagues !
Notre carte du déjeuner 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 mollet, esturgeon fumé et crème de petits
pois rafraîchie aux herbes

*Soft-boiled egg, smoked sturgeon and chilled pea
velouté with fresh herbs*

Vitello tonnato, câpres frites et Ossau-Iraty

Vitello tonnato, crispy fried capers and Ossau-Iraty

LES PLATS - 29 €

Magret de canard des Landes,
petit pois à la française et sauce diable

*Duck breast from Landes, French-style peas,
and devil sauce*

Retour de criée, haricots cocos, miso
et huile d'olive

*Pressed catch of the day with coco beans, miso
and olive oil*

L'aubergine, chips d'ail et sauce au poivre

*Eggplant, crispy garlic chips and pepper
sauce*

LA FORMULE - 52 €

Entrée - Plat - Dessert

3 course Menu

*Supplément au menu 10€ par personne

LES FROMAGES AFFINÉS - 18 €

Assiettes de fromages de la Maison Servat

Cheese selection from Maison Servat

LES DESSERTS - 14 €

Tiramisu au café et noisettes du
Lot-et-Garonne

Coffee and Lot-et-Garonne Hazelnut Tiramisu

Mille-feuille vanille, caramel et cacahuète

Vanilla, caramel and peanut mille-feuille

Fruits rouges, roquette et pignons de pin
caramélisés

Red berries, arugula and caramelized pine nuts

Fraîcheur au citron

Lemon delight

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, hors boissons et exprimés en euros.