

“ À LA CARTE ”

- La Tomate en tarte à la moutarde** 26
Et truffe d'été, fraîcheur aux herbes
Tomato Mustard Tart with Summer Truffle and Fresh Herb Salad
- Les légumes de printemps** 25
Palette de couleurs aux touches de Sauternes et de kumquat
Spring vegetables, a color palette with touches of Sauternes and kumquat
- La Langoustine** 37
Ecume de riz et curry japonais
Langoustine, rice foam and Japanese curry
- Le Maigre** 38
Fèves et sauce marinière
Lean sea bass Broad beans and marinière sauce
- La Raviole** 35
Burrata, écume d'ail des ours et confiture de jaune d'œuf
Ravioli with burrata, wild garlic foam, and egg yolk jam
- Le Pigeons de Mios** 39
Roti sur coffre, betterave et framboise rafraîchie à l'estragon
Mios pigeon, roasted on the crown, beetroot, raspberry refreshed with tarragon
- La rhubarbe** 24
Sureau et amandon
Rhubarb, elderflower and almond
- Le Chocolat** 24
Nyangbo 68%, mélilot et ail noir
Chocolate, Nyangbo 68%, sweet clover, and black garlic

“ PROMENADE GOURMANDE ”

95 €

- Le Haricot vert**
Sauce tonnato et capre frite
Green Bean, tonnato sauce and fried capers.
- Les légumes de printemps**
Palette de couleurs aux touches de Sauternes et de kumquat
Spring vegetables, a color palette with touches of Sauternes and kumquat
- Le Maigre**
Fèves et sauce marinière
Lean sea bass Broad beans and marinière sauce
- Le Pigeons de Mios**
Roti sur coffre, betterave et framboise rafraîchie à l'estragon
Mios pigeon, roasted on the crown, beetroot, raspberry refreshed with tarragon
- Plateau de fromages affinés, Maison Perrau**
Matured cheese platter, Maison Perreau
+ 18 €
- La rhubarbe**
Sureau et amandon
Rhubarb, elderflower and almond

Prix nets, service compris
Net prices, service included

Liste des allergènes disponible sur demande
Allergens list available upon request

“ BALADE ÉPICURIENNE ”

115 €

- La Tomate en tarte à la moutarde**
Et truffe d'été, fraîcheur aux herbes
White Asparagus, maltaise sauce, cherry vinaigrette
- La Langoustine**
Ecume de riz et curry japonais
Langoustine, rice foam and Japanese curry
- Le Maigre**
Fèves et sauce marinière
Lean sea bass Broad beans and marinière sauce
- Le Pigeons de Mios**
Roti sur coffre, betterave et framboise rafraîchie à l'estragon
Mios pigeon, roasted on the crown, beetroot, raspberry refreshed with tarragon
- Plateau de fromages affinés, Maison Perreau**
Matured cheese platter, Maison Perreau
+ 18 €
- La rhubarbe**
Sureau et amandon
Rhubarb, elderflower and almond
- Le Chocolat**
Nyangbo 68%, mélilot et ail noir
Chocolate, Nyangbo 68%, sweet clover, and black garlic

“ JARDIN DES SAVEURS ”

75 €

Le Haricot vert

Sauce tonnato et capre frite

Green Bean, tonnato sauce and fried capers.

La Tomate en tarte à la moutarde

Et truffe d'été, fraîcheur aux herbes

White Asparagus, miltaise sauce, cherry vinaigrette

La Raviole

Burrata, écume d'ail des ours et confiture de jaune d'œuf

The Ravioli

Burrata, wild garlic foam and egg yolk jam

Plateau de fromages affinés, Maison Perreau

Matured cheese platter, Maison Perreau

+ 18 €

La rhubarbe

Sureau et amandon

Rhubarb, elderflower and almond

“ LA MER SOURCE D'INSPIRATIONS ”

75 €

Le Haricot vert

Sauce tonnato et capre frite

Green Bean, tonnato sauce and fried capers.

Les légumes de printemps

Palette de couleurs aux touches de Sauternes et de kumquat

Spring vegetables, a color palette with touches of Sauternes and kumquat

Le Maigre

Fèves et sauce marinère

Lean sea bass Broad beans and marinère sauce

Plateau de fromages affinés, Maison Perreau

Matured cheese platter, Maison Perreau

+ 18 €

Le Chocolat

Nyangbo 68%, mélilot et ail noir

Chocolate, Nyangbo 68%, sweet clover, and black garlic



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, hors boissons et exprimés en euros.