

“ À LA CARTE ”

La Tomate 26

En tarte à la moutarde et truffe d'été,
fraicheur 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 caviar IGP “ Sturia ”
Langoustine, rice foam and IGP ‘Sturia’ caviar

Le Bar 38

Courgettes, aïoli et velour iodé
Sea bass, zucchini with aioli & iodized velour

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 Canard de la ferme de Saint Orens 39

Artichaut, girolle et praliné noisette
*Duck, artichoke, chanterelle mushrooms and
hazelnut praline*

L'abricot 24

Brioche et whisky tourbé
Apricot with brioche and peated whisky

Le Chocolat 24

Nyangbo 68%, mélilot et ail noir
*Chocolate, Nyangbo 68%, sweet clover,
and black garlic*

“ PROMENADE GOURMANDE ”

105 €

Le Poivron

Confit lentement, aubergine et miso
*Slow-cooked bell pepper, eggplant
& miso*

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 Bar

Courgettes, aïoli et velour iodé
*Sea bass, zucchini with aioli
& iodized velour*

Le Ris de Veau

Artichaut, girolle et praliné noisette
*Veal Sweetbread, artichoke, chanterelle mushrooms
and hazelnut praline*

Plateau de fromages affinés, Maison Perrau

Matured cheese platter, Maison Perreau
+ 18 €

Le Chocolat

Nyangbo 68%, mélilot et ail noir
*Chocolate, Nyangbo 68%, sweet clover,
and black garlic*

Prix nets, service compris
Net prices, service included

Liste des allergènes disponible sur demande
Allergens list available upon request

“ BALADE ÉPICURIENNE ”

135 €

La Tomate

En tarte à la moutarde et truffe d'été,
fraicheur aux herbes
*Tomato Mustard Tart with Summer Truffle
and Fresh Herb Salad*

La Langoustine

Ecume de riz et caviar IGP “ Sturia ”
Langoustine, rice foam and IGP ‘Sturia’ caviar

Le Bar

Courgettes, aïoli et velour iodé
*Sea bass, zucchini with aioli
& iodized velour*

Le Ris de Veau

Artichaut, girolle et praliné noisette
*Veal Sweetbread, artichoke, chanterelle mushrooms
and hazelnut praline*

Plateau de fromages affinés, Maison Perreau

Matured cheese platter, Maison Perreau
+ 18 €

L'abricot

Brioche et whisky tourbé
Apricot with brioche and peated whisky

Le Chocolat

Nyangbo 68%, mélilot et ail noir
*Chocolate, Nyangbo 68%, sweet clover,
and black garlic*

“ JARDIN DES SAVEURS ”

85 €

Le Poivron

Confit lentement, aubergine et miso

*Slow-cooked bell pepper, eggplant
& miso*

La Tomate

En tarte à la moutarde et truffe d'été,
fraîcheur aux herbes

*Tomato Mustard Tart with Summer Truffle
and Fresh Herb Salad*

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 €

L'abricot

Brioche et whisky tourbé

Apricot with brioche and peated whisky

“ LA MER SOURCE D'INSPIRATIONS ”

85 €

Le Poivron

Confit lentement, aubergine et miso

*Slow-cooked bell pepper, eggplant
& miso*

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 Bar

Courgettes, aïoli et velour iodé

Sea bass, Zucchini with aioli & iodized velour

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 mercredi au lundi.
Fermé les mardis.

*For dinner, from 7 PM to 9 PM, Wednesday to Monday.
Closed on Tuesdays*

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.