

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, piperade et lait de maïs

Soft-cooked egg, piperade and corn velouté

Vitello tonnato, câpres frites et Ossau-Iraty

Vitello tonnato, crispy fried capers and Ossau-Iraty

LES PLATS - 29 €

Magret de canard des Landes, aubergine
fumée et sauce au bleu basque

*Landes duck breast, smoked eggplant and
Basque blue cheese sauce*

Retour de criée, ajo blanco
et courgettes aux agrumes

Daily catch, ajo blanco and citrus-infused zucchini

Fregola sarda, tomate, basilic et stracciatella
à la truffe d'été

*Sardinian fregola, tomato, basil and summer
truffle stracciatella*

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 Perreau

Cheese selection from Maison Perreau

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

Le baba au rhum, passion et crème
onctueuse à la vanille

Rum baba, passion fruit and smooth vanilla cream

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.