

# 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 €

Tataki de canard des Landes, chimichurri  
et ail confit

*Landes Duck Tataki, Chimichurri and Confit Garlic*

Carpaccio de daurade, tomate confite et agrumes

*Sea Bream Carpaccio, Confit Tomato and Citrus*

Tarte à l'échalote, chèvre frais  
et crème de balsamique

*Shallot Tart, Fresh Goat Cheese and Balsamic Cream*

## LES PLATS - 29 €

Quasi de veau, aubergine au miso et girolles

*Veal Loin, Miso Eggplant and Chanterelle Mushrooms*

Retour de criée, courge et curry rouge

*Catch of the Day, Squash and Red Curry*

Risotto au safran, courgette et menthe glaciale

*Saffron Risotto, Zucchini and Fresh Mint*

## PIÈCE À PARTAGER - 39€\*

Poitrine de cochon, maïs et sauce épicée (pour 2 personnes)

*Pork belly, corn and spicy sauce (serves 2)*

## LA FORMULE - 52 €

Entrée - Plat - Dessert

*3 course Menu*

\*prix par personne - supplément au menu de 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.