

“ À LA CARTE ”

Le Celeri 25

Truffe et moutarde
Celery, truffle and mustard

Le Poulpe 26

Juste saisi, raisin et touche anisée
Octopus, Seared, with grapes and hint of anise

La Langoustine 37

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

Le Bar 38

Textures de butternut et figues
Sea bass, butternut squash textures and figs

Les Champignons sauvages 35

En fonction de la cueillette, sésame et parmesan
Wild mushrooms, depending on the foraging,
sesame and Parmesan

L’Agneau 41

De la côte à l’épaule, épices douces
et jus à la baie d’Assam
From the Rib to the Shoulder,
with Gentle Spices and Assame Berry Jus

La Figue 24

Vin chaud et feuille de figuier
The Fig, mulled wine and fig leaf

Le Chocolat 24

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

“ PROMENADE GOURMANDE ”

105 €

La Carotte

En mille feuille à la reine des près
Carrot Mille-Feuille with Meadowsweet

Le Poulpe

Juste saisi, raisin et touche anisée
Octopus, Seared, with grapes and hint of anise

Le Bar

Textures de butternut et figues
Sea bass, butternut squash textures and figs

L’Agneau

De la côte à l’épaule, épices douces
et jus à la baie d’assame
From the Rib to the Shoulder, with Gentle Spices
and Assame Berry Jus

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 €

Le Celeri

Truffe et moutarde
Celery, truffle and mustard

La Langoustine

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

Le Bar

Textures de butternut et figues
Sea bass, butternut squash textures and figs

L’Agneau

De la côte à l’épaule, épices douces
et jus à la baie d’assame
From the Rib to the Shoulder, with Gentle Spices
and Assame Berry Jus

Plateau de fromages affinés, Maison Perreau

Matured cheese platter, Maison Perreau
+ 18 €

La Figue

Vin chaud et feuille de figuier
The Fig, mulled wine and fig leaf

Le Chocolat

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

“ JARDIN DES SAVEURS ”

85 €

La Carotte

En mille feuille à la reine des près

Carrot mille-feuille with meadowsweet

Le Celeri

Truffe et moutarde

Celery, truffle and mustard

Les Champignons sauvages

En fonction de la cueillette, sésame et parmesan

*Wild mushrooms, depending on the foraging,
sesame and Parmesan*

Plateau de fromages affinés, Maison Perreau

Matured cheese platter, Maison Perreau

+ 18 €

La Figue

Vin chaud et feuille de figuier

The Fig, mulled wine and fig leaf

“ LA MER SOURCE D'INSPIRATIONS ”

85 €

La Carotte

En mille feuille à la reine des près

Carrot mille-feuille with meadowsweet

Le Poulpe

Juste saisi, raisin et touche anisée

Octopus, Seared, with grapes and hint of anise

Le Bar

Textures de butternut et figues

Sea bass, butternut squash textures and figs

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.