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

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 chaud-froid au chocolat, à la poire et au sarrasin
Chocolate, Pear and Buckwheat Chaud-Froid

La Profiterole
The Profiterole

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

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.