“ À LA CARTE ”

La courge Jack Be Little 25
Champignons sauvages et écume de mont d’Or
Jack Be Little Squash, Wild Mushrooms and Mont d’Or Cheese Foam

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 Merlu 38
En pain croustillant, poireau, kiwi
et sauce aux huîtres au beurre fumé
Hake, Crispy Bread, Leek, Kiwi and Smoked Butter Oyster Sauce

La truffe 35
Risotto onctueux à la poire
Truffle, Creamy Risotto with Pear

Le ris de veau 41
Haricots verts et sauce tonnato
Sweetbread, Green Beans and Tonnato Sauce

La poire 24
En bouillon rafraîchi au safran
Pear, Chilled Saffron Broth

Le Chocolat Guanaja 70 % 24
Fumé au pin, coing poché
Guanaja 70% Dark Pine-Smoked Chocolate, Poached Quince

“ PROMENADE GOURMANDE ”
105 €

Le Cresson
Souvenir d’enfance, graines de moutarde
Watercress, childhood Memories, Mustard Seeds

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

Le Merlu
En pain croustillant, poireau, kiwi
et sauce aux huîtres au beurre fumé
Hake, Crispy Bread, Leek, Kiwi and Smoked Butter Oyster Sauce

Le Ris de Veau
Haricots verts et sauce tonnato
Sweetbread, Green Beans and Tonnato Sauce

Plateau de fromages affinés, Maison Perrau
Matured cheese platter, Maison Perreau
+ 18 €

Le Chocolat Guanaja 70 %
Fumé au pin, coing poché
Guanaja 70% Dark Pine-Smoked Chocolate, Poached Quince

Prix nets, service compris
Net prices, service included

Liste des allergènes disponible sur demande
Allergens list available upon request

“ BALADE ÉPICURIENNE ”
135 €

La courge Jack Be Little
Champignons sauvages et écume de mont d’Or
Jack Be Little Squash, Wild Mushrooms and Mont d’Or Cheese Foam

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

Le Merlu
En pain croustillant, poireau, kiwi
et sauce aux huîtres au beurre fumé
Hake, Crispy Bread, Leek, Kiwi and Smoked Butter Oyster Sauce

Le Ris de Veau
Haricots verts et sauce tonnato
Sweetbread, Green Beans and Tonnato Sauce

Plateau de fromages affinés, Maison Perreau
Matured cheese platter, Maison Perreau
+ 18 €

La Poire
En bouillon rafraîchi au safran
Pear, Chilled Saffron Broth

Le Chocolat Guanaja 70 %
Fumé au pin, coing poché
Guanaja 70% Dark Pine-Smoked Chocolate, Poached Quince

“ JARDIN DES SAVEURS ”
85 €

Le Cresson
Souvenir d’enfance, graines de moutarde
Watercress, childhood Memories, Mustard Seeds

La courge Jack Be Little
Champignons sauvages et écume de mont d’Or
Jack Be Little Squash, Wild Mushrooms
and Mont d’Or Cheese Foam

La truffe
Risotto onctueux à la poire
Truffle, Creamy Risotto with Pear

Plateau de fromages affinés, Maison Perreau
Matured cheese platter, Maison Perreau
+ 18 €

La poire
En bouillon rafraîchi au safran
Pear, Chilled Saffron Broth

“ LA MER SOURCE D’INSPIRATIONS ”
85 €

Le Cresson
Souvenir d’enfance, graines de moutarde
Watercress, childhood Memories, Mustard Seeds

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

Le Merlu
En pain croustillant, poireau, kiwi
et sauce aux huîtres au beurre fumé
Hake, Crispy Bread, Leek, Kiwi
and Smoked Butter Oyster Sauce

Plateau de fromages affinés, Maison Perreau
Matured cheese platter, Maison Perreau
+ 18 €

La poire
En bouillon rafraîchi au safran
Pear, Chilled Saffron Broth

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.

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.