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 €

Oeuf parfait, crème de topinambour et truffe d'automne
Perfect Egg, Jerusalem Artichoke Cream and Autumn Truffle

Raviole de veau, cresson et agrumes
Veal Ravioli, Watercress and Citrus

Poulpe grillé, courge et guanciale
Grilled Octopus, Squash and Guanciale

LES PLATS - 29 €

Merlu de ligne, poireau et citron confit
Line-Caught Hake, Leek and Preserved Lemon

Joue de boeuf confite au vin rouge, légumes d'un pot au feu
Red Wine-Braised Beef Cheek, Pot-au-Feu Vegetables

Tagliatelle à la truffe d'automne
Tagliatelle with Autumn Truffle

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

PIÈCE À PARTAGER - 39€*

Epaule d'agneau confite aux épices douces, pomme vendangeur(pour 2 personnes)
Slow-Braised Lamb Shoulder with Delicate Spices, Vendangeur Apple (for two people)

LA FORMULE - 52 €

Entrée - Plat - Dessert
Starter - Main Course - Dessert

*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.

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 €

Oeuf parfait, crème de topinambour et truffe d'automne

Raviole de veau, cresson et agrumes

Poulpe grillé, courge et guanciale

LES PLATS - 29 €

Merlu de ligne, poireau et citron confit

Joue de boeuf confite au vin rouge, légumes d'un pot au feu

Tagliatelle à la truffe d'automne

PIÈCE À PARTAGER - 39€*

Epaule d'agneau confite aux épices douces, pomme vendangeur(pour 2 personnes)

LA FORMULE - 52 €

Entrée - Plat - Dessert

*prix par personne - supplément au menu de 10€ par personne

LES FROMAGES AFFINÉS - 18 €

Assiettes de fromages de la Maison Perreau

LES DESSERTS - 14 €

Tiramisu au café et noisettes du Lot-et-Garonne

Mille-feuille vanille, caramel et cacahuète

Le chaud-froid au chocolat, à la poire et au sarrasin

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.