

## Menu du Midi

38€

(Au DÉJEUNER du mercredi au vendredi - hors week-end et jours  
fériés)

### **Amuse Bouche**

---

**Tataki de Saumon,**  
*Gaspacho, saladette d'été,  
feta, écume d'orange*

*Ou*

**Foie Gras de Canard,**  
*Aubergine, tempura de padron, gésiers de  
canard confits, bouillon de curry Japonais*

---

### **Filet de Merlu rôti,**

*Ecailles de courgette, risotto d'orge perlé à l'encre de  
seiche, artichaut, salicorne, oeufs de poissons, crème  
safranée*

*Ou*

**Suprême de Pintade grillé,**  
*Miso, pied de porc, chistora, girolles, pdt,  
jaune d'oeuf parfait, légumes verts*

---

**Fruits Rouges,**  
*crème vanille, espuma chocolat blanc*

*Ou*

**Chocolat,**  
*Sablé cacao, parfait pistache glacé, crème anglaise  
chocolat, cerises*

*Ou*

**Assiette de fromages de « chez Dadou »**

## Menu 'Arpège' Midi

(En 4 temps)

68€

- Servi à l'ensemble de la table -

### **Amuse Bouche**

---

**Tataki de Saumon,**  
*Tartare de gambas carabinero, gaspacho,  
saladette d'été, feta, écume d'orange*

---

### **Filet de Turbot rôti,**

*Ecailles de courgette, risotto d'orge perlé à l'encre de  
seiche, artichaut, salicorne, oeufs de poissons, crème  
safranée*

---

**Carré de Porc Noir Ibérique grillé,**  
*Miso, pied de porc, chistora, girolles, jaune d'oeuf parfait,  
pdt, truffe d'été et légumes verts*

---

**Pèche,**  
*Pochée au sirop, glace verveine, framboise*

*Prix nets, tva 10% incluse – Service compris  
Viande origine France et Espagne*