

Menu du Midi

38€

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

Amuse Bouche

Aburi de Saumon,

Aioli, oeufs de poissons, salade mizuna au sésame

OU

Foie Gras de Canard mi-cuit,

*Jaune d'oeuf parfait, méli-mélo de champignons,
jambon Bellota, crème de butternut*

Filet de Merlu de ligne rôti,

*Pieds de porc, chou-fleur, tempura de bimi,
perles de ponzu, crème d'agrumes*

OU

Suprême de Pintade grillé,

*Pdt, carottes, panais, raisins et marrons, condiment
d'oignon au miso, jus de viande à la sauce soja*

Figue,

Feuilleté, crème diplomate

OU

Chocolat,

*Biscuit et mousse, glace au lait d'amande,
Framboises, groseilles et graines de grenade*

OU

Assiette de fromages de « chez Dadou »

Menu 'Arpège' Midi

(En 4 temps)

68€

- Servi à l'ensemble de la table -

Amuse Bouche

Aburi de Thon rouge Ikejime,

Aioli, oeufs de poissons, salade mizuna au sésame

Filet de Turbot rôti,

*Pieds de porc, chou-fleur, tempura de bimi, perles de
ponzu, crème d'agrumes*

Filet de Boeuf de Galice grillé,

*Pdt, carottes, panais, raisins et marrons, condiment
d'oignon au miso, jus de viande
à la sauce soja*

Pomme,

*Compotée, sablé breton,
glace caramel, raisins*

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