

Menu du Midi

36,50€

(Le Midi du mercredi au vendredi - hors week-end et jours fériés)

Amuse Bouche

Sushi de Saumon façon « Aburi »,

Riz Japonais, tobiko, tofu,

Aubergine, katsuobushi

Ou

Foie Gras de Canard,

Façon ravioli, crème de butternut,

artichaut, lard de Porc Noir, raisin

Filet de Merlu de ligne,

Crevette, carotte et chou-fleur en tempura,

Jus de crustacés aux agrumes légèrement crème

Ou

Suprême de Pintade,

Cèpes, jaune d'oeuf parfait, purée de pdt,

Compoté d'oignons, Cecina de Wagyu

Figue,

Feuilleté, sorbet yuzu

Ou

Chocolat,

Mousse chocolat, espuma coco,

Sorbet fruits exotiques

Ou

Assiette de fromages de « chez Dadou »

Menu 'Arpège' Midi

(En 4 temps)

65€

- Servi à l'ensemble de la table -

Amuse Bouche

Duo de Thon rouge Ikejime,

Sushi façon « Aburi » & Mijoté laqué,

Riz Japonais, tobiko, tofu,

Aubergine, katsuobushi

Filet de Turbot,

Carotte et chou-fleur en tempura,

Tartare de Gambas Carabinero,

Jus de crustacés aux agrumes légèrement crème

Filet de Veau et Ris croustillant (Galice)

Cèpes, jaune d'oeuf parfait, Purée de pdt,

Compote d'oignons, Cecina de Wagyu

Poire & Prune,

Sablé, crème chiboust,

Sorbet poire

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