

Menu du Midi

38€

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

Amuse Bouche

Tataki de Saumon,

Saladette asperge et parmesan, jaune d'oeuf parfait, anguille fumé, mayonnaise au plancton Marino

Ou

Foie Gras de Canard,

Galette de sarrasin et orange, carotte et navet poêlés, jus de viande miel-épices

Filet de Merlu de ligne,

*Rôti au miso, ail des ours et lard de porc noir.
Poulpe, artichaut, poivrons padron, pdt Normoutier, crème miso-ail-agrumes*

Ou

Suprême de Pintade grillé,

Risotto d'orge perlé, légumes de saison, pistaches & pignons de pin, sauce curry mangue-coco

Pomme,

Façon Tatin, feuilleté agrumes, crème caramel, glace vanille-agrumes

Ou

Crêpe chocolat,

Poire confite, crème anglaise chocolat & fruit de la passion

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,

Saladette asperge et parmesan, jaune d'oeuf parfait, anguille fumé, sauce miso et plancton Marino

Filet de Turbot,

*Rôti au miso, ail des ours et lard de porc noir.
Poulpe, artichaut, poivrons padron, pdt Normoutier, crème miso-ail-agrumes*

Carré d'agneau rôti,

Epaule mijotée au curry, risotto d'orge perlé, légumes de saison, pistaches & pignons de pin, sauce curry mangue-coco

Fraise,

crème mascarpone, purée de fraise, glace basilic

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