

## 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 poêlé,**  
*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 crémé*

*Ou*

**Filet de Cannelle,**  
*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 crémé*

---

**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*  
*V viande origine France et Espagne*