

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

**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 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
Viande origine France et Espagne*