

Menu du Midi

38€

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

Amuse Bouche

Tataki de Saumon,
*Gaspacho, saladette d'été,
feta, écume d'orange*

Ou

Foie Gras de Canard,
*Aubergine, tempura de padron, gésiers de
canard confits, bouillon de curry Japonais*

Filet de Merlu de ligne rôti,

*Ecailles de courgette, risotto d'orge perlé à l'encre de
seiche, artichaut, salicorne, oeufs de poissons, crème
safranée*

Ou

Suprême de Pintade grillé,
*Miso, pied de porc, chistora, girolles, pdt,
jaune d'oeuf parfait, légumes verts*

Fruits Rouges,
crème vanille, espuma chocolat blanc

Ou

Chocolat,
*Sablé cacao, parfait pistache glacé, crème anglaise
chocolat, cerises*

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,
*Tartare de gambas carabinero, gaspacho,
saladette d'été, feta, écume d'orange*

Filet de Turbot rôti,

*Ecailles de courgette, risotto d'orge perlé à l'encre de
seiche, artichaut, salicorne, oeufs de poissons, crème
safranée*

Carré de Porc Noir Ibérique grillé,
*Miso, pied de porc, chistora, girolles, jaune d'oeuf parfait,
pdt, truffe d'été et légumes verts*

Pèche,
Pochée au sirop, glace verveine, framboise

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