

## **Menu du Midi**

**38€**

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

### **Amuse Bouche**

---

#### **Escalope de Thon rouge poêlée,**

*Salade de quinoa, tomate et pastèque, écume d'orange,  
tobiko, salicorne et ponzu*

ou

#### **Foie Gras de Canard mi-cuit,**

*Melon, paleta de Bellota, perles de mangue et passion,  
menthe, purée de fruits exotiques, concassé d'amande*

---

#### **Filet de Merlu de ligne rôti,**

*Aubergine, gésiers de canard confits, épinard asiatique,  
tempura de padron et oignons de Trébons, sauce curry  
mangue-coco*

Ou

#### **Carré de Porc Noir Ibérique grillé,**

*Au café, pdt façon Parmentier, jaune d'oeuf parfait,  
champignons de Madiran, chistora, sauce vin rouge*

---

#### **Pêche,**

*Pochées au sirop et en bavaois, glace verveine*

Ou

#### **Chocolat,**

*Biscuit moelleux, glace chocolat au thé hijicha,  
Espuma caramel*

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 Thon rouge,**

*Salade de quinoa, tomate et pastèque,  
écume d'orange, tobiko, salicorne et ponzu*

---

#### **Filet de Turbot rôti,**

*Aubergine, gésiers de canard confits, épinard asiatique,  
tempura de padron et oignons de Trébons, sauce curry  
mangue-coco*

---

#### **Filet de Veau rôti,**

*Au café, ris de veau croustillant, pdt façon Parmentier,  
jaune d'oeuf parfait, champignons de Madiran, sauce vin  
rouge*

---

#### **Chocolat et Abricot,**

*Mousse au chocolat, purée et crème d'abricot, glace au lait  
d'amande*

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