

Menu du Midi

37€

(Le Midi du mercredi au vendredi - hors week-end et jours fériés)

Amuse Bouche

Tataki de Saumon,

*Façon raviole, lard de porc noir, jaune d'oeuf parfait,
poireau et fromage fondu, crème de butternut*

Ou

Foie Gras de Canard,

*Crumble de brioche au miel et 5 épices, petits légumes de
saison, perles de mangue et passion*

Filet de Merlu de ligne,

*Miso, tobiko, tempura de légumes et crevette, riz japonais,
sauce au curry*

Ou

Côte de Porc Noir Ibérique grillée,

Pomme de terre, compotée d'oignon, bimi, sauce vin rouge

Pomme,

*Façon Tatin, feuilleté, crème chiboust,
Glace rhum-vanille*

Ou

Chocolat,

*Biscuit capucine au chocolat noir, crémeux et
sorbet à l'orange*

Ou

Assiette de fromages de « chez Dadou »

Menu 'Arpège' Midi

(En 4 temps)

65€

- Servi à l'ensemble de la table -

Amuse Bouche

Noix de St Jacques snackées,

*Façon raviole, lard de porc noir, jaune d'oeuf parfait,
poireau et fromage fondu, crème de butternut*

Filet de Turbot,

*Miso, tobiko, tempura de légumes, riz japonais, tartare de
gambas Carabinero, sauce au curry*

Poitrine de Palombe grillée,

*Truffe noire (Espagne), toast d'abats, pomme de terre,
compotée d'oignon, bimi, sauce vin rouge*

Poire en deux façon,

*Pochée au vin rouge, crème de clémentine et mousse à la
poire, clémentine, espuma géranium rosat*

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