

Menu du Midi

38€

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

Amuse Bouche

Tataki de Saumon,

Saladette asperge et parmesan, jaune d'oeuf parfait, anguille fumé, mayonnaise au curry japonais, perles de mangue et passion

Ou

Foie Gras de Canard,

Façon raviole, sauce blanquette de volaille liée au pain brioché, artichaut, gésiers de canard confits, épinards

Filet de Merlu de ligne,

Rôti au miso, risotto d'orge perlé aux champignons et nori, tempura de crevette, ornithogales, oeufs de poissons, sauce crémée aux agrumes

Ou

Filet de cannette rôti,

Pdt, petits pois, pied de porc et chorizo, tempura de mini-carottes

Fraise,

crème mascarpone, purée de fraise, glace basilic

Ou

Chocolat,

Biscuit brownie et mousse caramel légère, ananas, écume de noix de coco, sorbet fruits exotiques

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,

Saladette asperge et parmesan, jaune d'oeuf parfait, anguille fumé, mayonnaise au curry japonais, perles de mangue et passion

Filet de Turbot,

Rôti au miso, risotto d'orge perlé aux champignons et nori, tartare de gambas carabinero, ornithogales, oeufs de poissons, sauce crémée aux agrumes

Carré de Porc Noir Ibérique grillé,

Pdt, petits pois, pied de porc et chorizo, tempura de mini-carottes

Chocolat,

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

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