

Menu du Midi

36,50€

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

Amuse Bouche

Tataki de Saumon et thon rouge,

*Chutney au miso, riz moelleux, poireau, jaune d'oeuf
confit, katsuobushi, bouillon de dashi au plancton Marino*

Ou

Foie Gras de Canard,

*Façon raviole, compotée d'oignon, crème de butternut,
marrons, fruits secs*

Filet de Merlu de ligne,

*Tobiko, crevette, carotte et chou-fleur en tempura,
Jus de crustacés aux agrumes légèrement crème*

Ou

Filet de Veau de Galice,

*petits légumes et fruits de saison, lard de porc noir,
purée de patate douce, sauce vin rouge*

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

Noix de St Jacques snackées,

*Chutney au miso, riz moelleux, poireau, jaune d'oeuf
confit, katsuobushi, bouillon de dashi au plancton Marino*

Filet de Turbot,

*Tobiko, carotte et chou-fleur en tempura,
Tartare de Gambas Carabinero,
Jus de crustacés aux agrumes légèrement crème*

Poitrine de Palombe rôtie,

*Toast d'abats, petits légumes et fruits de saison, lard de
porc noir, purée de patate douce, 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*