

Menu du Midi

37,50€

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

Amuse Bouche

Noix de St Jacques snackées,

*Lard de porc noir, chou-fleur, perles de mangue et passion,
sauce curry*

Ou

Foie Gras de Canard,

Jaune d'oeuf confit, riz, champignons, bouillon de canard

Filet de Merlu de ligne,

*Tobiko, tempura de crevettes, perles de ponzu, purée et
tempura de carotte, gnocchetti, crème d'agrumes*

Ou

Filet de Canette rôti,

*Miso, petits légumes de saison, tarte d'oignon et Cecina de
Wagyu, sauce vin rouge*

Poire,

Mousse à la poire, clémentine, sorbet poire-yuzu

Ou

Chocolat noir,

*Crème et biscuit, lait de coco, ananas, mangue, perle du
Japon, sorbet fruits exotique*

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,

*Lard de porc noir, chou-fleur, perles de mangue et passion,
sauce curry*

Filet de Turbot,

*Tobiko, tartare de gambas Carabinero, perles de ponzu,
purée et tempura de carotte, gnocchetti, crème d'agrumes*

Filet de Boeuf de Galice grillé,

*Miso, petits légumes de saison, tarte d'oignon et Cecina de
Wagyu, bourguignon et sauce vin rouge*

Agrumes,

Sablé et crème de mandarine, agrumes frais et sorbet

Prix nets, tva 10% incluse – Service compris

Viande origine France et Espagne