



Une atmosphère zen tournée vers la nature, un service déstructuré, des assiettes à partager, des saveurs gourmandes et audacieuses ! laissez-vous tenter par les créations de Marie, préparées en salle...




LE CRU

Ceviche, Tartare, Carpaccio pour garder toutes les qualités nutritionnelles des meilleurs produits, rigoureusement sélectionnés


LE CUIT SANS GLUTEN

Audacieuse rencontre du Sarrasin et du Terroir, tout en gourmandise



LA MER

-  Saumon Bömlo brûlé au chalumeau, sauce tataki, gingembre saumuré, chantilly de wasabi 22,00 €
-  Carpaccio de Saint Jacques marinées dans un jus de litchi et de lait de coco, citron vert, framboise 24,00 €
-  Ceviche de daurade royale, vinaigrette passion-mangue, pickles d'oignons rouges 22,00 €


LA TERRE

-  Le bœuf charolais en tartare, coriandre et salicornes, feuilles de roquette, pesto, kumquat et citron confit 22,00 €




VEGAN

-  Espuma de pomme de terre au sel fumé 12,00 €
-  Salade croquante de papaye verte, échalottes frits, ail et cacahuètes grillées 12,00 €



LES SARRASINES FROIDES

-  Sarrasine Terre : Chiffonnade de mignon de porc boucané, galette à la pulpe de céleris-panais, espuma Burrata au sel fumé 24,00 €

LES SARRASINES CHAUDES

-  Sarrasine Mer : Moules Morrisseau sur sa galette crémeuse carottes-gingembre au lait de coco, pickles carotte 24,00 €
-  Sarrasine Mer : Saint Jacques snackées, galette de sarrasine garnie de son crémeux d'artichauts safranés pickles de daikon et maïs 26,00 €
-  Sarrasine Terre : Chiffonnade de jambon de Guerlédan sur sa galette de pulpe de petits pois à la menthe, jus de poulet 24,00 €

LES DESSERTS MAISON

-  Sablé chocolat: ganache chocolat au poivre de Timut, crémeux d'avocat au kalamansi, sel bleu de Perse 12,00 €
-  Crémeux praliné-pistache, butternut confit au gingembre-curcuma, pickles 12,00 €

Le restaurant l'Arsaour est ouvert du mardi au samedi midi (12h00 à 14h00) et soir (19h00 à 22h00). Réservation recommandée. Pour les demi-pensionnaires: supplément de 25€/pers. (2 plats et 1 dessert hors boisson)