



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 betterave-kalamensi, sauce salicorne-mangue 24,00 €
-  Ceviche de lotte, vinaigrette thaï, échalottes frits et enokis 22,00 €





#### LA TERRE

-  Tataki de bœuf Wagyu brûlé au calvados, sauce pequillos, salsa de pickles 29,00 €

#### VEGAN



-  Espuma de pomme de terre au sel fumé 12,00 €
-  Salade de quinoa, tomates, céleri et ses algues de Saint Lunaire 12,00 €

#### LES SARRASINES

-  Sarrasine: Chiffonnade de mignon de porc boucané, galette à la pulpe de céleri-panais, espuma Burrata au sel fumé 24,00 €
-  Sarrasin: Emincé de pluma ibérique sur sa galette garnie de son crémeux de patate douce violette, infusion coriandre et massala 24,00 €
-  Sarrasine: Thon albacore snacké, galette garnie de son crémeux de pulpe de petits pois à la menthe, jus poulet 26,00 €
-  Sarrasine: Couteaux de la mer sur sa galette, crémeux de carotte-gingembre au lait de coco, pickles de carotte 24,00 €

Suggestion du moment voir ardoise

#### LES DESSERTS MAISON

-  Sablé chocolat: ganache chocolat au poivre de Timut, crémeux d'avocat au kalamansi, sel bleu de Perse 12,00 €
-  Crémeux praliné-sésame, sponge cake, déclinaisons de citron 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)