



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 brûlé au chalumeau, sauce tataki, gingembre saumuré, chantilly de wasabi 26,00 €
-  Tartare de thon, sauce calvados, croquant de concombre, oignons frits 26,00 €
-  Ceviche de Saint Pierre, sauce vierge exotique, pickles d'oignons rouges 28,00 €




LA TERRE

-  Tartare de bœuf, coriandre-salicornes, graines de sarrasin, coulis de kumquat et pesto 26,00 €

VEGAN



-  Ecrasé de manioc, lait de coco et oignons nouveaux 15,00 €
-  Salade de papaye verte, vinaigrette thai, échalottes frites 15,00 €

LES SARRASINES

-  Sarrasine: Chiffonnade de mignon de porc boucané, galette à la pulpe de céleri-panais, espuma Burrata au sel fumé 28,00 €
-  Sarrasin: Emincé de pluma ibérique sur sa galette garnie de son crémeux de patate douce violette, infusion coriandre et massala 28,00 €
-  Sarrasine: Moules sur sa galette, crémeux de carotte-gingembre au lait de coco, pickles de carotte 28,00 €

 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 14,00 €
-  Crémeux praliné-sésame, sponge cake, déclinaisons de citron 14,00 €

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)