

CARTE DES MENUS



Une atmosphère zen tournée vers la nature, un service déstructuré, des assiettes à partager, des saveurs audacieuses et gourmandes !

CEVICHE, TARTARE, CARPACCIO... POUR GARDER TOUTES LES QUALITÉS NUTRITIONNELLES

Saumon Bomlö brûlé au chalumeau, sauce tataki, gingembre saumuré, chantilly de wasabi	26,00 €
Tartare de thon, sauce calvados, croquant de concombre, oignons frits	26,00 €
Tartare de bœuf, coriandre - salicornes, graines de sarrasin, coulis de kumquat et pesto	26,00 €
Manioc, lait de coco - gingembre - citronnelle et oignons nouveaux	15,00 € ou 8,00 € *
Salade de papaye verte, cacahuètes et échalotes frites	15,00 € ou 8,00 € *

AUDACIEUSE RENCONTRE DU SARRASIN ET DU TERROIR, TOUT EN GOURMANDISE...

Sarrasine : Saint Jacques snackées, galette à la pulpe de betterave, condiment croquant, infusion basilic et pickles de betterave	28,00 €
Sarrasine : Huîtres "Prestiges" pochées sur sa galette, pulpe de cerfeuil tubéreux, sauce cidre et croquant de pomme verte et pickles de maïs	28,00 €
Sarrasine : Emincé de Pluma Ibérique sur sa galette garnie de son crémeux de patate douce violette, infusion coriandre - saté et pickles de daikon	28,00 €

LES DESSERTS MAISON ...

Crémeux chocolat noir Valrhona sur sa gelée cassis-tonka, sablé cacao et confit cassis	14,00 €
Crumble de maïs, déclinaisons de citron et yuzu	14,00 €

Le restaurant L'Arsaour est ouvert du mardi au samedi, de 19h00 à 22h00.
Les réservations sont recommandées.

Pour les demi-pensionnaires :
Supplément de 10€/ personne (1 plat, 1 garniture, 1 dessert, hors boisson)
Supplément de 30€/ personne (2 plats et 1 dessert, hors boisson)

* En accompagnement d'un plat