

# L'ARSAOUR

nuances de saveurs

SOIREE DE LA SAINT-SYLVESTRE

31 décembre 2025

# MENU SAINT-SYLVESTRE

250€<sup>\*</sup>

Tacos de bœuf Charolais, crémeux avocat, coriandre, pickles de chou rouge



Araignée de mer, caviar Sturia, salicornes, gelée de radis « Blue Meat »  
à la cardamome, combawa



Saint-Jacques de nos côtes en carpaccio, crémeux coco-épinard,  
avocat, pickles de graines de moutarde



Espadon au poivre noir fumé, crème de céleri boule, tartare d'algues, voile tosazu



Foie gras cuit au sel, maki nori : enokis, confit et croustillants de gingembre



Tataki de filet de bœuf, sauce acevichada, concentré de soja,  
feuilles de lime, pickles de poireau



Homard bleu breton, velouté de curry rouge au lait de coco,  
champignons shimeji, pakchoï et mini maïs



Bœuf Wagyu snacké au barbecue japonais, sablé de roquette,  
kumquat, pickles d'oignons rouges



Espuma de pomme de terre au sel fumé, lamelles de truffe noire



Déclinaison, noix de cajou, bergamote, crémeux chocolat Valrhona Dulcey

\*hors boissons

# ACCORD METS & VINS



Supplément : 90€ par personne

Prix TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.

# L'ARSAOUR

nuances de saveurs

Toute l'équipe de l'Arsaour vous remercie  
pour votre présence lors de cette soirée.



EMERIA Dinard Hôtel Thalasso & Spa  
1 Avenue du Château Hébert, 35800 Dinard  
02 99 16 78 10  
[www.emeriadinard.com](http://www.emeriadinard.com)