

CARTE DES MENUS

L'ARSAOUR
nuances de saveurs

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

Laissez-vous tenter par les créations de notre Cheffe Marie VIEL, préparées en salle

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

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 €
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 €*

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

Sarrasine : Saint Jacques snackées, galette à la pulpe de betterave, condiment croquant, infusion basilic	28,00 €
Sarrasine : Huîtres "Prestiges" pochées sur sa galette, pulpe de cerfeuil tubéreux, sauce cidre et croquant de pomme verte	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