



UNE NOUVELLE APPROCHE DE LA GASTRONOMIE

Un menu en 8 services alliant cuisine française et connotation japonaise dans un cadre intimiste.

SUR RÉSERVATION

LE MENU DE L'ARNERAULT

Amuse-Bouche 1

(Les amuses-bouches peuvent être changées selon les envies du Chef)

Huître en gelée, crème de Thon et Caviar d'Aquitaine
Bouchées de Magret de Canard au chèvre, Jus de Cerises aigre-doux
Sablée au comté affiné 24 mois

Entrée - 1

Voile de Tomate confite sur tartare de Langoustine,
Coulis de Tomates tricolores à l'huile d'Olive KALAMATA,
Glace à la burrata,
Crème-Prise à la Tomate et Eau de Tomate en fine gelée

Entrée - 2

Copeaux de froie gras de Canard poché,
Maquereau au Sel et Coques,
Lamelles de fonds d'Artichaut,
Crème de Maïs, Eau de Betterave rouge fumée

Plat - 1

Saint-pierre au Plancton, sauce parfumée,
Fondue de Fenouil et mousseline de Céleri-rave au vin jaune,
Haricot et Laitue de mer

Plat - 2

Suprême de Poulet jaune fermier farci de crumble d'Ail noir
et d'Abricot moelleux, jus de Crustacés,
Terrine de Pomme de terre à la Truffe,
Compotée d'Abricot au miel

Pré-dessert

Figue pochée au Pinot noir de Bourgogne,
Mousse de yaourt à l'Hibiscus,
Jus de Framboise

Dessert Surprise

Mignardise

125 € TTC