



HÔTEL & SPA MARIN
ÎLE DE RÉ
.....

LE MENU DE L'ARNERAULT *

Mercredi, jeudi, vendredi, samedi soir & Dimanche midi

125 € TTC

Amuse-Bouche 1

Huître en gelée et crème de Sardine au Piment d'Espelette
Maquereau au sel et ajo blanco, Caviar d'Aquitaine
Sablée parmesan aux Algues

Entrée - 1

Carpaccio cru et cuit aux Fruits, Légumes et Racines d'été
Panna cotta de mozzarella di bufala,
Vinaigrette à l'Orange et au miel
Pollen de fleurs

Entrée - 2

Coeur d'Artichaut et Coques
Mousseline de Moquette et Moule
Haricot et laitue de mer
Shio-Kombu

Plat - 1

Bar de ligne, sauce Coquillage safranée
Courgettes poêlées
Purée de soleil et jus vert

Plat - 2

Médaille de Veau frotté au Thym, sauce madère
Foie gras de Canard poché
Mousseline de Carotte et Pois mange-tout
Feuille de capucine

Pré-dessert

Rose à la Pomme Granny Smith
Crème de Verveine, Jus de Citronnelle

Dessert Surprise

Mignardise

* Les plats évoluent suivant les envies du Chef Shoichi ONOSE et des saisons.
N'hésitez pas à nous contacter : 05 46 09 60 70