

L'Arnerault

RESTAURANT by **HR**



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 et crème de Sardines au Piment d'Espelette
Foie gras et Chutney de Figues et Tomates
Sablé parmesan aux Algues

Entrée 1

Boudin de saumon cuit basse température 43°C
Mousseline de Carottes et son râpé à la Coriandre
Sauve vinaigrette aux Agrumes

Entrée 2

Maquereau au sel accompagné de Myrtilles
Voile de Navet sur Quinoa vert et Anguille fumée
Crème de Concombre et caviar d'Aquitaine

Plat 1

Sole braisée aux langues de Coques
Sauce Coquillages au Noilly Prat
Purée de Chou-fleur et Girolles

Plat 2

Filet de Pigeon rôti et son jus au Porto rouge
Purée de Betteraves aux Fruits rouges
Crumble aux Herbes

Pré dessert

Mousse d'Abricot et Lavande
Compotée d'Abricot
Crème onctueuse aux Amandes et à la Vanille
Sirop de Lavande

Dessert Surprise

Mignardise

125 € TTC