



# LE ROI ARTHUR

HÔTEL - NATURE SPA - SÉMINAIRES

Le Chef  
et son équipe vous proposent...



# LE ROI ARTHUR

HÔTEL - NATURE SPA - SÉMINAIRES

## LA BELLE D'ERQUY - ST JACQUES

TOPINAMBOUR SOYEUX, CHAMPIGNONS ET LARD CONFIT MAISON

## GRAVLAX DE SAUMON

CRÈME FOUETTÉE - BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE DE LA CREMERE DE BROCELIANDE (35)

## 6 HUÎTRES KERANTEG N°3

BAIE DE BREST

## OEUF PARFAIT

VELOUTÉ DE BUTTERNUT - ROC D'ÉPINARD & HUILE DE SÉSAME

## RAVIOLE DE VOLAILLE

CRÈME DE POIREAUX & JUS DES BOIS



## SUPRÊME DE PINTADE

DOUBLE CUISSON LAQUÉE

FLAMME DE CHOUX & CHIPS DE POMME GALA

## COTE DE VEAU RÔTIE

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, JUS PARFUMÉ AU THYM

POMMES DE TERRE FAÇON ALIGOT AU FROMAGE MERLIN DE LA CREMERIE DE BROCÉLIANDE (35)

## RETOUR DE LA CRIÉE

MERLU, PRAIRES & LOTTE

KOIGN PATATEZ

## RISOTTO CRÉMEUX, MASCARPONE PARMESAN

AUX CHAMPIGNONS LENTINS DU FINISTÈRE & ÉMULSION A L'HUILE DE TRUFFE



## SELECTION DU FROMAGER DE LA FERME DE BROCELIANDE

PANNA COTTA BERGAMOTE & MIEL DE FLEURS DES "ABEILLES DE ST AMBROISE" (56)

COULIS DE FRUITS ROUGES

## TIRAMISU BRETON

CARAMEL BEURRE SALÉ ET PALETS BRETONS

## SABAYON DE FRUITS DE SAISON

AU VIN MOELLEUX

## LA POIRE

POCHÉE AU SIROP, MOUSSE MENTHOLÉE & ALCOOLISÉE - CROQUANT CARAMEL & WASABI

MENU 2 PLATS : 39€ - HORS BOISSONS

MENU 3 PLATS : 45€ - HORS BOISSONS