



LE ROI ARTHUR

HÔTEL - NATURE SPA - SÉMINAIRES

Réalisé par le Chef Bastian CARO & toute son
équipe



LE ROI ARTHUR

HÔTEL - NATURE SPA - SÉMINAIRES

ŒUF PARFAIT,

Velouté de champignons, sarrasin grillé, émulsion noisette

GRAVELAX DE SAUMON,

à la Betterave, Blinis de Blé noir aux graines de Nigelle, crème crue, citron,
gin de la Distillerie de la Mine d'Or

TARTARE DE VEAU,

Petits légumes, dashi de crevettes grises



CABILLAUD EN CROÛTE D'ALGUES,

Fenouil confit, sabayon anisé

FILET MIGNON DE PORC EN BASSE TEMPÉRATURE,

Gnocchis de Pomme de Terre, sauce au cidre, Poutargue

SUPRÊME DE PINTADE,

Topinambours & Champignons, jus de volaille aux bigorneaux



DÉCLINAISON D'AGRUMES,

Praliné de sésame noir, sorbet plein fruits, orange et zestes du Verger Perdu

POIRE,

Riz au lait, caramel au Beurre Salé, pop-corn, crème glacée au caramel du Verger Perdu

CHOCOLAT & TRUFFES

Crème Glacée au malt d'Orge du Verger Perdu, Persil

Menu 2 Plats : 39 euros

Menu 3 Plats : 45 euros