



LE ROI ARTHUR

HÔTEL - NATURE SPA - SÉMINAIRES

Réalisé par le Chef Bastian Caro
& toute son équipe



LE ROI ARTHUR

HÔTEL - NATURE SPA - SÉMINAIRES

JARRET DE VEAU EN CROMESQUIS

Crèmeux de Chou fleur - Poudre d'Estragon & Pickles

PANCAKES DE BUTTERNUT

Légumes cuits et crus - Ketchup de Butternut (100% végétal)

AÏOLI DE BULOTS

Pommes de Terre - Gel Citron & Pesto d'Herbes

VELOUTÉ DE BETTERAVES

Truite Fumée - Crème aux Algues & Harenga - Huile aux Herbes



CROUSTILLANT D'AGNEAU FACON TAGINE

Crèmeux de Patates Douces - Condiment Citron, Carottes Fanés & Pickles d'Oignon Rouge

BOURRIDE DE RETOUR DE LA CRIÉE

Légumes du Moment - Huile aux Herbes, Poudre de Carottes & Tempura de Chou Kale

MIGNON DE COCHON EN FEUILLE DE NORI

Risotto de Petit Epeautre Torréfié - Fenouil - Gel de Cumin & Crème Soubise

CLAFOUTI DE BROCOLI

Romarin - Ecume de brocoli - Sorbet au Thym



PAIN PERDU

Crème Diplomate à la Vanille - Glace au Caramel à la Fleur de Sel

Caramel de Cidre & Fine Lamelle de Pommes au Sirop

TATIN DE CÉLERI - POMME

Crèmeux de Céleri & Vanille - Glace Vanille 100% Sans Gluten

COING

Gâteau à l'Huile d'Olive & Curry Breton - Gel Citron & Ganache Opaly's

Palet Breton & Sorbet Pomme - Gingembre

CRÈME CITRON

Streusel Noisette - Meringue

Sorbet à la Passion - Coriandre, Gel Citron - Cardamome

Menu 2 Plats : 31€

Menu 3 Plats : 38€

Supplément Accord Mets & Vins - Menu 3 Plats : 22 €