



LE ROI ARTHUR

HÔTEL • NATURE SPA • SÉMINAIRES

Réalisé par le Chef Bastian Caro
& toute son équipe



LE ROI ARTHUR

HÔTEL - NATURE SPA - SEMINAIRES

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 FAÇON TAJINE

Crèmeux de Patate Douces - Condiment Citron, Carottes Fanes & 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 Épeautre Torréfié - Fenouil - Gel de Cumin & Crème Soubise

CLAFOUTI DE BROCOLI

Romarin - Écume de Brocoli - Sorbet au Thym



PAIN PERDU

Crème Diplomate à la Vanille - Glace Vanille Bourbon

Caramel de Cidre

TARTATIN 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 Mangue - Gel Citron

Menu 2 Plats : 33€

Menu 3 Plats : 40€

Supplément Accord Mets & Vins : 26€