



LE ROI ARTHUR

HÔTEL - NATURE SPA - SÉMINAIRES

# MENU

## TARTARE DE GAMBAS

Épinards - Coulis de Laitue de Mer - Sauce Tartare

## VELOUTÉ DE BETTERAVES

Saumon Fumé - Crème Citron et Œuf Harenga - Huile aux Herbes - Crumble de Seiche

## JARRET DE VEAU EN CROMESQUIS

Crémeux Chou-Fleur - Poudre d'Estragon - Pickles d'Oignon Rouge



## CROUSTILLANT D'AGNEAU FAÇON TAJINE

Purée de Patate Douce - Condiment Citron  
Carottes Fanés & Pickles d'Oignon Rouge

## BOURRIDE DE RETOUR DE LA CRIÉE

Légumes du Moment - Huile aux Herbes - Aïoli

## MIGNON DE COCHON EN FEUILLE DE NORI

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

## RISOTTO DE CHAMPIGNONS

Émulsion - Chips de Topinambour



## PAIN PERDU

Crème Diplômée à la Vanille - Glace au Caramel  
Fines Lamelles de Pomme

## BROWNIE CRÈME CITRON

Éclaté de Meringue Crumble  
Sorbet à la Mangue - Gel Citron

## POIRE

Gâteau à l'huile d'Olive & Curry - Gel Citron  
Crumble & Sorbet Pomme

## SÉLECTION DE FROMAGES & SALADE

Menu 2 Plats: 38€

Menu 3 Plats: 45€

Supplément Accord Mets & Vins - 26 €