



LE ROI ARTHUR

HÔTEL - NATURE SPA - SÉMINAIRES

MENU DE L'AUTOMNE

Menu 3 Plats à 45.00 €

Menu 2 Plats à 39 €

Accord Mets et Vins à 26 €/pers



MULET DE LOIRE JUSTE BRULÉ

Tartare de Concombre & Eau de Concombre

POISSON COMME UN CARPACCIO

Crèmeux de Topinambours Rôti, Moutarde de Carotte, Vierge de Légumes Racines

TARTARE DE VEAU ET HUITRE

Crème Acidulée aux Œufs Harenga, Œuf Parfait

VELOUTÉ DE POTIRON

Pétales de Potiron en Pickles, Croustillant de Tomme



RETOUR DE CRIÉE EN BASSE TEMPÉRATURE

Escabèche de Moule, Crèmeux de Carottes

PRESSÉ DE JOUE DE BOEUF

Jus Corsé, Salsifis Confit & Champignons

DOS DE POISSON CUIT VAPEUR AUX ALGUES

Risotto d'Épeautre Torréfié, Chou Pointu Juste Passé au Beurre

MILLE-FEUILLES DE LÉGUMES

Pomme de Terre, Pequillo, Basilic & Jus de Légumes



LE BREIZH RHUM

Sorbet Mangue - Façon Gâteau Nantais -

Rhum de la Distillerie de La Mine d'Or Ploërmel

TARTELETTE POIRE AMANDINE ET NOIX DE PÉCAN

Ganache Chocolat Amer

COMME UNE TARTE AU CITRON

GÂTEAU MOELLEUX AUX POMMES

Sorbet Pommes Tatin