



LE ROI ARTHUR

HÔTEL - NATURE SPA - SÉMINAIRES

MENU DU MOMENT

Menu 3 Plats - 45.00 €

Menu 2 Plats - 39.00 €

Ardoise de Fromages Affinés - 15 €



VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES GLACÉ

Oeuf Parfait, Onctuosité du Gwell & Crouton Doré

TATAKI DE BOEUF AU SÉSAME

Salade de Wakamé & Touche Acidulée de Carottes Marinées

BELLE TRANCHE DE SAUMON EN GRAVELAX

Pommes Grenailles de Noirmoutier & Crème Onctueuse au Raifort

TAJINE DE NAVET PRIMEUR

Caviar d'Aubergine, Gel de Citron, Huile d'Estragon,
Tuile de Perles du Japon & Salade Croquante de Fenouil



DOS DE CABILLAUD INFUSÉ AU BASILIC

Cuit Basse Température & Curry de Légumes Parfumé

QUASI DE VEAU FONDANT

Bouillon Thaï Aromatique, Pakchoï & Carottes Fanées Croquantes

BALLOTTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE RÔTIE

Écrasé de Pommes de Terre au Beurre d'Herbes, Carottes & Petits Pois,
Pickles de Moutarde & Jus de Volaille infusé au Romarin

GÉNÉREUX PANCAKES DE COURGETTES & LÉGUMES CROQUANTS

Pesto d'Herbes Fraîches & Condiments de Betterave



LE BREIZH RHUM

Dessert Signature

Sorbet Mangue Exotique & Rhum de la Distillerie de la Mine d'Or de Ploërmel

LE PARIS-BREST

Escale en Brocéliande

FRAISES DE PLOUGASTEL & PISTACHE GOURMANDE

Crèmeux Pistaches, Biscuit Olive-Citron & Sorbet Citron Frais

LE TRÈS FONDANT AU CHOCOLAT

Accompagné d'une Glace Vanille Onctueuse