

# MENU D-DAY

**Chez Arsène**





## ENTRÉES

*Saumon mariné aux agrumes* 13€

Mayonnaise wasabi, pickles

*Terrine "Utah beef"* 11€

Céleri, pickles, pain grillé

*Salade de tomates* 10€

Mozzarella , Pesto

*Huitre d'Utah Beach* 15 € - 22 €\* - 28 €\*

Citron, vinaigre d'échalotes, sauce ponzu

6 - 9\* - 12\*



**\*: Avec supplément pour la Demi Pension**

## PLATS

*Filet de dorade sauce vierge 26€*

Pommes de terre nouvelles, fenouil

*Risotto de légumes de saison 23€*

Asperges, courgettes

*Mijoté de Boeuf bio Utah Beef 28€*

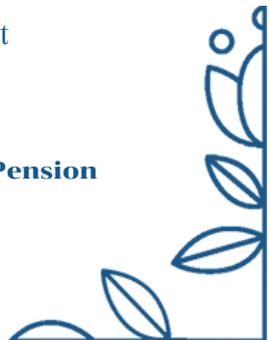
Sauce cidre, riz pilaf

*Grillade de Boeuf bio Utah Beef \**

(Prix en fonction de la pièce)

Frites fraîches maison , salade,  
sauce poivre ou camembert

**\*: Avec supplément pour la Demi Pension**





## DESSERTS

*Fromages bio de Normandie* 10€

Crottin de chèvre, tomme de vache, camembert

*Mousse chocolat* 9€

Cacahuète, caramel beurre salé

*Crème brûlée vanille* 10€

Madeleines

*Pavlova aux fraises* 12€

Crème diplomate

