



MENU du SOIR

 **Chez Arsène** 





ENTRÉES

Saint Jacques 13€

Céleri, sucrine, sauce à l'encre de seiche

Tataki de boeuf bio Utah Beef 14€

Légumes croquants, jaune d'oeuf confit au soja

Oeuf parfait 12€

Houmous épicé, choux fleur rôti, noix de cajou

Huitre d'Utah Beach 15€ - 22€ - 28€**

Citron, vinaigre d'échalotes, sauce ponzu

6 - 9* - 12*

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



PLATS

Cannelloni 24€

Blettes, champignons, mimolette, girolles

Médaillon de lotte rôti 29€

Sauce citronnelle, endives braisées, pomme fondante

Confit de boeuf bio Utah Beef 28€

Sauce vin rouge, girolles, gratin dauphinois

*Grillade de Boeuf bio Utah Beef **

(Prix en fonction de la pièce)

Frites fraîches maison , salade,
sauce poivre ou camembert

Extras de légumes * 5€

Frites maison

Gratin dauphinois

Salade verte, légumes croquants

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



DESSERTS

Fromages bio de Normandie 11€

Crottin de chèvre, tomme de vache, camembert

Choux craquelin 12€

Diplomate chocolat, pralin noisette

Baba au rhum 12€

“Kraken”, chantilly mascarpone, raisin sec

Tarte amandine poires et épices 11€

Crème anglaise, glace yaourt

