



MENU DU SOIR

Restaurant

Chez Arsène





POUR COMMENCER

Le gaspacho de petits pois 11 €

Stracciatella, huile d'olive, vierge de petits pois grillés à cru

Tataki de boeuf bio de notre ferme 14 €

Légumes croquants, jaune d'oeuf confit au soja

Le Tartare de thon rouge 13 €

Huile de noisette, tomates cerises confites, noisettes torréfiées, coulis de tomates cerises rôties

Les huîtres d'Utah Beach 15 € - 21 €*

6 - 9*



*: Avec supplément pour la Demi Pension

ON CONTINUE...

Le tajine 25 €

Ajo blanco, légumes de saison confits et grillés,
amandes et citron confits

Le poisson de ligne 32 €

Minestrone fraises, pêches et tomates cerises, crème de courgettes

Le confit de boeuf de notre ferme 31 €

Tian de légumes, sauce tomates “coeur de boeuf” à la provençale

*Grillade de boeuf de notre ferme **

Pommes de terre grenailles, sauce au choix

(Prix en fonction de la pièce)

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





ET POUR FINIR

Nos Fromages 10 €

Chutney, pain grillé

Comme un bounty 13 €

Rocher coco, chocolat au lait, ganache chocolat noir

Le clafoutis 12 €

Clafoutis cerise, crème fraîche d'Isigny, pickles, coulis cerise & népita

La crème brûlée vanille 10 €

Pop corn caramélisés

