

NOUVEAU



Une atmosphère zen tournée vers la nature, un service déstructuré, des assiettes à partager, des saveurs gourmandes et audacieuses ! laissez-vous tenter par les créations de Marie, préparées en salle...




LE CRU

Ceviche, Tartare, Carpaccio pour garder toutes les qualités nutritionnelles des meilleurs produits,


LE CUIT SANS GLUTEN

Audacieuse rencontre du Sarrazin et du Terroir, tout en gourmandise



LA MER

-  Saumon Bömlo brûlé au chalumeau, sauce tataki, gingembre saumuré, chantilly de wasabi 22,00 €
-  Carpaccio de Saint Jacques marinées dans un jus de litchi-lait de coco, citron vert, framboise 24,00 €
-  Ceviche de daurade royale, vinaigrette passion-mangue, pickles d'oignons rouges 22,00 €



LA TERRE

-  Le bœuf charolais en tartare, coriandre et salicornes, feuilles de roquette, pesto, kumkat et citron confit 22,00 €



VEGAN

-  Espuma de pomme de terre au sel fumé 12,00 €
-  Salade croquante de papaye verte, échalottes frits, ail et cacahuètes grillées 12,00 €



LES SARRASINES FROIDES

-  Sarrasine Terre : Chiffonnade de mignon de porc boucané, galette à la pulpe de céleris-panais, espuma burrata au sel fumé 18,00 €
-  Sarrasine Mer : Fraîcheur de coques sur sa galette de crémeux de carottes-gingembre au lait de coco, pickles canette 18,00 €

LES SARRASINES CHAUDES

-  Sarrasine Mer : Saint Jacques snackées, galette de sarrazin garnie de son crémeux d'artichauts safranés pickles daikon et maïs 24,00 €
-  Sarrasine Terre : Chiffonnade de jambon de Guerlédan sur sa galette de pulpe de petits pois à la menthe ,jus de poulet 24,00 €

LES DESSERTS MAISON

-  l'Arsaour ! Mille feuilles de Chocolat noir et Sarrazin, nougatine de caramel au beurre salé 12,00 €
-  Tartare de fruits exotiques, crémeux vabille et citron ver, tuile de sésame 9,00 €

Le restaurant l'Arsaour est ouvert du mardi au samedi midi (12h00 à 14h00) et soir (19h00 à 22h00). Réservation recommandée. Pour les demi-pensionnaires: supplément de 25€/pers. (2 plats et 1 dessert hors boisson)

CARTE DES BOISSONS

les vins et cidres au verre
pour varier les plaisirs et les associations
mets et boissons.



VINS BLANC

val de Loire: Chenin de jardin, Vegan IGP 2017	26,00€	7,00 €
Alsace : Gewurztraminer, AOP, Domaine Martin Schaetzel	42,00€	9,00 €
Loire : Saumur AOP, Insolite, Domaine des Roches Neuves	68,00€	14,00 €

VIN ROSE

Provence : Argens IGP, Pesque Lune Estandon Vignerons	24,00€	6,00 €
---	--------	--------

VINS ROUGES

Languedoc : Hecht & Bannier AOC	26,00€	6,00 €
Loire : Saumur Champigny AOP, Roches, Thierry Germain	28,00€	8,00 €

CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut		13,00 €
----------------------	--	---------

CIDRES

Sorre, le Bio		4,50 €
---------------	--	--------

EAU MINERALE

Plancoët - 1/2 bouteille		4,00 €
Plancoët fines bulles - 1/2 bouteille		4,00 €
Plancoët - bouteille		5,50 €
Plancoët fines bulles - bouteille		5,50 €

BOISSONS CHAUDES

café		2,80 €
thé		4,20 €