



Vivez une expérience gastronomique unique

L'ARNSBOURG

Instant MICHELIN :

Menu "Partition" en 5 services
avec une coupe de Champagne offerte
109 €/personne

Petits Savoureux Apéritifs

Prélude

Duo de daurade

carpaccio aux pickles de navets blancs, tartare aux noisettes,
fraîcheur d'orgeat

Foie de canard "Up & Down"

"Up" : aumônière de foie de canard et coulis de pomme au gingembre,
"Down" : foie de canard aux senteurs d'érable et d'épices, brunoise de pomme verte,
consommé à la feuille de lime et curry vert

ou

Queue de Homard

salade de salsifis et chou chinois, sauce aux épices à sate

Noix de Saint-Jacques de nos côtes

morille farcie, duxelles de champignons et céleri-rave, soupçon de grains de café,
sauce au vin doux

Exemple de menu susceptible de changer selon la disponibilité des produits.



Impatience

Cappuccino de homard version 2.0

Dos de cerf

purée de panais, cubes de butternut à l'anis étoilé, lentin de chêne,
jus perlé à l'huile de bourgeons de sapin et aux épices douces

ou

Filet de flétan blanc sauvage

Matignon de légumes d'hiver, méli-mélo de coquillages, perles de citron-caviar rouge,
sauce douceur marine

Parenthèse gourmande

Fraîcheur exotique

crème passion, mousse à la noix de coco, brunoise de fruits exotiques et son sorbet

ou

Châtaigne

marmelade de cranberries et framboises, marron confit,
crème de whisky, brioche toastée, glace vanille

Exemple de menu susceptible de changer selon la disponibilité des produits.

