



L'arrosoir

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

L'arrosoir,

Plage de Nauzan est heureux de vous accueillir
et vous souhaite un agréable moment.

Formule

Découverte

Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 38€

Entrée + Plat + Dessert : 45€

Entrée unique : 14€ / Plat unique : 28€ / Dessert unique : 12€

Plat en direct : 15 min. d'attente. Tous nos desserts sont pris à la commande.

Nous remercions notre aimable clientèle de leur compréhension.

Les Entrées « Découverte »

Le chou-fleur

En velouté dubarry et son escalope de foie gras,
spicy cacao

Le canard et l'huître Victorine

En version tartare, mariné au soja double fermentation, graines de Kasha,
condiments échalotes et oeufs de poissons volants au wasabi

L'asperge verte de Nieul-sur-Seudre

En deux textures, l'une cuite au naturel, l'autre en espuma, gravlax de saumon Bömlö,
huile d'olive Casa MigMag

L'huître de Mornac-sur-Seudre

De chez Katia et Jérôme MIET, sélection du chef (x6), servie avec un beurre maison aux algues

Les plats « Découverte »

Retour de voyage, la lotte façon Tom-Miam

Pochée dans un bouillon, citronnelle, gingembre et lait de coco,
oeufs de poisson au wasabi et risotto croustillant

Le bar

Cuit à la plancha, tian de légumes, concassé de tomates,
et son écume au safran de Marennes

Le magret de canard IGP

Mariné au soja double fermentation 18 mois ,
fine purée de patates douces et jus corsé à la betterave

L'onglet de boeuf Angus

Cuit au green eggs, tatin d'échalions,
jus corsé à la moelle et ail noir

Les desserts « Découverte »

La pomme

En tarte fine, miel et fleur de thym,
crème glacée à la crème d'Isigny

Les fruits rouges

En sabayon agrémenté de champagne

« Promenons-nous dans les bois »

Meringue à la fève de Tonka, crème glacée au marron,
sauce chocolat Bahibé

L'assiette de Fromages

Sélection affinée et de saison de chez Maëva.

Le mot du chef

L'équipe de l'Arrosoir et moi-même vous avons proposé notre carte, élaborée à partir de produits frais et de saison, mettant en avant l'ouvrage des producteurs locaux.

Nos arrivages sont quotidiens, ce qui vous assure fraîcheur et qualité.

Nous vous souhaitons un moment empreint de détente et de gourmandises en notre compagnie.

Alexandre Lavigne



L'arrosoir

RESTAURANT BISTRONOMIQUE