



# 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 : 40€**

**Entrée + Plat + Dessert : 48€**

**Entrée unique : 16€ / Plat unique : 30€ / Dessert unique : 14€**

*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 poulpe Gallega « Ma Version »***

Grillé, nuage d'Amandine fumée au pimento de la Vera,  
sauce grémolata et vinaigrette à l'ail noir

### ***Le petit pois et le Mojama***

En gaspacho, menthe-coriandre, fêta et l'huile d'olive « Casa Mig-Mag »,  
tuile de parmesan et thon fumé

### ***La gambas***

En croustillant, nid de jeunes pousses,  
sauce chimichurri

### ***Le foie gras « Maison Masse »***

Poché dans un bouillon de canard façon Dashi, huile fumée

### ***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 »

### ***Le cochon Ibérique***

Pluma grillé, sauce « Mole »,  
haricot azuki et légumineuses

### ***Le Quasi de veau***

Cuit à la plancha, jus corsé aux baies de Selim,  
carotte sur la braise au cumin, muesli et citron d'Iran


### ***La daurade royale de nos côtes***

Cuit au four, risotto crémeux aux coques,  
beurre blanc aux perles de Yuzu

### ***Le merlu***

Juste snacké, pommes écrasées à l'ail noir,  
sauce tomatée au chorizo Ibérique et quelques moules en marinière

---



---



## Les desserts « Découverte »

### ***La fraise du Domaine de Versene***

En tartelette, diplomate à la pistache, glace violette et fleur sucrée des asthèques,  
meringue aux arlequins

### ***Le citron rouge de chez moi***

En version pavlova, les zestes confits,  
sorbet litchi

### ***Les fruits frais***

En sabayon, et marinade à la liqueur de June

### ***Le chocolat Macaé et le cognac Tesseron***

En douceur, nuage d'expresso, noix de pécan caramélisées,  
pop-corn au café et crème glacée aux copeaux de bois

### ***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