



L'arrosoir

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

L'arrosoir,
Plage de Nauzan est heureux de vous accueillir
et vous souhaite un agréable moment.

Carte de février

*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 au choix

Le navet boule d'or et l'œuf bio : 15€

En velouté, le jaune coulant, craquant au lard de bigorre, décoction au romarin.

Le saumon « Bömlo » : 18€

En tartare façon gravlax au gin « Meliféra », crème légère acidulée, perle de mangue.

Le panais : 18€

En velouté, escalope de foie gras poêlée, spicy cacao.

L'huître de Mornac-sur-Seudre

De chez Jérôme et Katia MIET, sélection du Chef, servies avec un beurre maison aux algues, perle de vinaigre, citron.

X6 huitres : 14€

X9 huitres : 19€

X12 huitres : 22€

Les plats au choix

La joue de bœuf : 36€

En tournedos confit façon Rossini, fine purée d'agata, chips au pimenton de la Vera.

Le lieu jaune : 32€

En médaillon, mousseline aux amandes, fine purée de céleri, nuage aux salicornes, céleri rémoulade au cumin torréfié.

La côte de veau maturée : 38€

Cuite au four, sauce Choron, légumes d'hiver rôtis fumés au romarin.

La queue de lotte : 28€

Rissolée en persillade, mitraille confites, beurre blanc à l'ail noir.

Les desserts au choix

Assiette de fromages affinés : 14€

Sélection du Chef.

Le chocolat et la vanille : 12€

En profiterole.

La brioche déboussolée : 12€

Façon pain perdu, glace praline choucho, sauce chocolat, amandes grillées.

Les fruits rouges : 14€

Mixés au naturel, givre de litchi, meringue coco.

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