



L'arrosoir

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

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

Les p'tits plaisirs à partager...

... De la conserverie Ramon Peña

- La ventrèche de thon : **14,50€**
- Les petites sardines à l'huile d'olive : **15€**
- Les calamars à l'huile d'olive : **15€**

... De la maison Carrère

- Pâté de canard au foie gras : **14,50€**
-

Formule découverte

Entrée + Plat QU Plat + Dessert : 48€

Entrée + Plat + Dessert : 56€

Entrée unique : 17€ / Plat unique : 34€ / 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 foie gras « Coquillages et crustacés »

Braisé puis poché dans un bouillon de canard façon dashi, huile d'olive fumée.

Le maigre de ligne

Servi en transparence, gel au kalamansi, citron noir d'Iran, œufs de hareng fumé, pastorale de jeunes pousses.

La courgette et le chorizo cular

En barquette, le chorizo posé sur son coussin de skordalia, nage d'amandes et curry, graines de courge.

L'huître de Mornac-sur-Seudre

De chez Jérôme et Katia MIET, sélection du Chef par 6, servies avec un beurre maison aux algues, perles de vinaigre échalotte, citron.

Les plats « découverte »

La langoustine

En risotto crémeux, jus de tête corsé, pointes d'asperges croquantes.

Le magret de canard à 4 mains

Coupé finement, servi en ravioles de céleri, tiédi dans un bouillon de légumes épicé, jus de viande, écume forestière.

La morue

Cuite à la plancha, fenouil à la braise, compotée de tomates aux baies de Selim, sauce génoise.

Paleron Angus

Cuit à la ficelle, contisé au lard de colonnata, fine purée d'agata montée à l'huile d'olive de « la casa Mig Mag », jus à la moelle.

Les desserts « découverte »

La fraise et le litchi

En tartare, sirop infusé à la rose, meringue au poivre de Java, gel fraise sudachi, glace à la violette, émulsion au litchi.

Le chocolat Macaé & le Cognac Tesson

En douceur, nuage d'expresso, noix de pécan caramélisées, pop-corn au café, crème glacée « barrique » infusée aux copeaux de bois.

La rhubarbe et le citron

En fine tartelette, crème citron basilic, crème glacée à la vanille noire, gel rhubarbe et poivre de kampo.

L'assiette de fromages affinés

Sélection du Chef.

Menu découverte

(uniquement le soir)

Entrée + Plat + Dessert : 48€

Tout changement entraîne un supplément de 5€

Les entrées au choix

Le saumon « Bömlo »

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

L'œuf mollet

Servi frit façon Florentine.

Les plats au choix

La dorade

Cuite à la plancha, fine purée de carottes des sables braisées au cumin torréfié, décoction aux salicornes.

Le pluma ibérique

Snacké, pommes grenailles, piperade et jus d'ail noir, piment doux à la braise.

Dessert

Le Paris-Brest à notre façon.

L'assiette de fromages affinés. (supplément de 4€)

Le mot du chef

L'équipe de l'Arrosoir et moi-même vous proposons 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