Déjeuner

ArcadA

Entrée-Plat-Dessert	28,00€
Entrée-Plat ou Plat-Dessert	23,00€
Plat	19,00€

Entrées

Pommes Anna, poireaux des sables en composition, ail confit au poivre de Sarawak,
pickles de graines de moutarde,
jus végétal poivré

Maquereau à la flamme, betterave au raifort, condiment olives de Kalamata
et mûres, palet de betterave rôtie, betterave jaune acidulée,
gel de Xérès, salade d'herbes

Plats

Poitrine de veau basse température, velours d'épinard aux baies Magao,
céleri rave confit, gel acidulé, champignons bruns en texture,
jus court au Madère

Julienne en écailles de butternut, crémeux de potimarron, endive braisée,
courge spaghetti aux coques, gel estragon, poireaux marinière,
beurre blanc clémentine

Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Sablé cacao-fleur de sel, ganache chocolat noir Sao Tomé, brunoise de kaki
mentholée, gel kaki-grenade, tuile au grué, grenade,
velours de kaki vanillé

Pain de Gênes, crémeux topinambour à la vanille, Granny Smith à l'huile d'amande,
émulsion café-amaretto, condiment café, granité bergamote,
chips topinambour

Les prix indiqués sur notre menu sont les prix nets. Tous nos plats peuvent contenir des agents allergènes

Diner

ArcadA

Entrée-Plat-Dessert	49,00€
Entrée-Plat ou Plat-Dessert	43,00€
Plat	31,00€

Entrées

Velours de betterave Golden au piment d'Espelette, coing poché au cidre, raviole végétale,
mélasse de grenade, chiogga acidulée, tuile dentelle,
espuma de chèvre pimenté

Tiradito de dorade à la flamme, chou-fleur en texture, confit de myrtille,
tuile dentelle estragon, chips de kale, pickles
sauce bearnaise

Oeuf parfait, crème de lentilles corail, pickles, rapini rôti,
croustillant de pain, gel de Mizuna, grenier médocain,
jus de volaille perlé

Plats

Epaule d'agneau braisé à l'Armagnac, crémeux de panais au poivre de Bolovens, condiment ail
shizo, carotte confite, pollen, chou farci à la châtaigne, pruneau et shizo,
jus court au miel de Bourdaine

Pintade fermière farce fine à la sauge, butternut en texture, gel de thé vert, champignons
de Madiran en composition, raviole de pleurotes,
jus court infusé au jasmin

Truite à l'unilatérale, velours de céleri au Sichuan, tuile noisette, cannelloni végétal,
farce poireaux-agrumes, poireaux brulés, céleri rôti,
beurre blanc kalamansi

Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages affinés

Biscuit aux poires caramélisées, ganache montée chocolat Guanaja, poire pochée aux agrumes,
confit de comice au Timut, gel orange sanguine, zestes confits, suprêmes
sauce caramel laitier

Financier à l'huile olive, crémeux citron vert basilic Thaï, carotte sanguine, gel bergamote,
pickles de Gariguette, meringue aux agrumes, condiment Yuzu-noisette,
jus de fraise-basilic

Gâteau Ardéchois, ganache chocolat blanc Origines, crème de marron,
Chanteclerc rôtie, streusel aux châtaignes,
sauce toffee

Les prix indiqués sur notre menu sont les prix nets. Tous nos plats peuvent contenir des agents allergènes