



AR MEN DU ETOILE VERTE MICHELIN  
« GASTRONOMIE DURABLE »

*JÉRÔME VOUS PRÉSENTE UNE CARTE COURTE SUBLIMANT NOS PRODUCTEURS  
LOCAUX (SURTOUT MAIS DU MONDE AUSSI)  
QUI TRAVAILLENT TOUS DANS LE MÊME RESPECT DE LA NATURE.*

## MENU PLAISIR

85€

5 ASSIETTES AU CHOIX (2 ENTRÉES, 2 PLATS, 1 DESSERT)

FINES FEUILLES DE LÉGUMES RACINE DE NOS MARAÎCHERS,  
COMME UN CARPACCIO

\*\*\*

ASPERGE JUSTE TIÉDIE, PARFUM DE CARDAMOME NOIRE, HERBETTES DU  
JARDIN

\*\*\*

SAINT-JACQUES, CHICON PRESSÉ ET SON JUS DE BARDE

OU

PÊCHE DU JOUR DE PETIT CÔTIER, COQUILLAGES, JUS VERT

OU

PIGEONNEAU RÔTI, ANCHOIS DE CANTABRICO, JUS CORSÉ ET CUISSE CONFITE

\*\*\*

ASPERGE DE LA TORCHE,  
CHIBOUST À LA FLEUR DE HOUBLON, GLACE IPA

OU

CITRON YUZU,  
MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET VANILLE, SORBET YUZU

AR MEN DU  
3 Toques Gault & Millau  
« Table remarquable »

