



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 SIGNATURE

110€

5 ASSIETTES AUTOUR DU POISSON ISSU DE NOTRE PÊCHE DURABLE ET LOCALE ET 1
DESSERT

SAINT JACQUES CRUE

LE FAMEUX TARTARE DE BAR DE LIGNE FAÇON AR MEN DU

OU

SYMPHONIE DE POISSONS CRUS D'AR MEN DU
(SUIVANT LA PÊCHE DE NOTRE LIGNEUR)

SUPPLÉMENT DE 15€

RETOUR DE PÊCHE POCHÉ DANS UN BOUILLON IODÉ, RACINES

ÉTRILLE COMME UN CAPPUCCINO AU KARIGOSSE

HOMARD DE NOS CÔTES, SABAYON, CAVIAR

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 »

