



Arpège

« Maison de Cuisine »

MENU

DINER DU JEUDI 18 AVRIL 2019

250 000 FCFA / Personne Hors Boisson

Chaud froid d'œuf au curry

Fines ravioles potagères multicolores

Asperge verte aux morilles

Tartare pourpre végétal

Velouté

Couscous Arlequin aux légumes de printemps & parfum d'argan

Fricassé de petits pois/pamplemousse

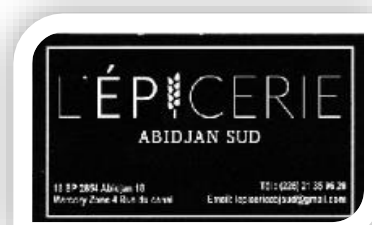
Turbot (pommes de terre Belle de Fontenay fumées)

Bœuf de Salers (sauce hibiscus ou thé rouge)

Fromages

Millefeuille rhubarbe/angélique

Soupe fraises/hibiscus





Arpège

« Maison de Cuisine »

MENU

DINER DU VENDREDI 19 AVRIL 2019

250 000 FCFA / Personne Hors Boisson

Chaud froid d'œuf aux 4 épices

Fines ravioles potagères multicolores

Aigre doux de légumes

Asperge blanche enrhubarbée

Velouté d'orties sauvages au speck

Chou farci

Homard bleu de Bretagne sauce vin jaune (fricassé de petits pois)

Burger pourpre végétal acidulé à l'hibiscus

Volaille (Belle de Fontenay)

Fromages

Millefeuille fraise

Soupe fraises/ hibiscus

