



Bienvenue au Restaurant ARCO,

Le Chef Bourdoiseau Mathieu et son équipe vous invitent à découvrir une cuisine aux multiples influences ; latine, asiatique et française.

Le restaurant Arco est un carnet de voyage qui vous invite à découvrir de nouveaux produits et de nouvelles saveurs. Et même si les recettes viennent de loin, les produits eux viennent d'ici, car il nous tient à cœur de travailler avec des producteurs locaux et bios qui respectent le monde dans lequel nous vivons.

Nos entrées peuvent se partager ou être prise en format plat.

Ceviche leche de tigre Grenades pickles, fenouil et badiane	18€
Tataki de bœuf Sorbet laurier, salicorne, chimmichuri, condiment câpres	19€
Mole vert, poireau grillé Émulsion estragon, condiment pickles de poireaux	16€
Gravlax de poisson blanc Sambal et dashi géranium	18€
<hr/>	
Carré de porc cuit à basse température Purée de Topinambour, châtaignes et tombée de Chou kale	29€
Noix de Veau et de Saint-Jacques Jus réduit au Pineau blanc, céleri, poires rôties et combava	36€
Canette cuite sur le coffre, jus corsé réglisse Betterave paprika, orange, physalis, condiment harissa	33€
Salsifis braisés, émulsion café Crumble salé , siphon radis noir et maceron	26€
Pêche du jour grillée, jus d'arêtes Purée de panais, navet au miel, émulsion romarin, baies de goji	32€
<hr/>	
Pommes en gélée , gingembre Glace bergamote et cidre de glace	14€
Chocolat, caramel cognac, Gel citron vert, émulsion chipotle, citron brûlé	13€
Chou-fleur et main de Bouddha Yaourt , miel de lavande , sommités marinés	15€

Mathieu Bourdoiseau
Chef de cuisine