

## NOS COCKTAILS MAISON

*Spritz (15cl) Apérol, crémant de Loire, eau gazeuse 8€*

*Mojito (20cl) Rhum, jus de citron, menthe fraîche*

*« à l'eau gazeuse » 8€ « à la Desperados » 10€ « au Champagne » 15€*

*Buonoparte (15cl) (Champagne, jus de pamplemousse, liqueur de mandarine Napoléon, curaçao bleu, liqueur de cacao blanc)*

*Américano de L'Arôme (20cl) Campari, Martini blanc, rouge et dry + secret maison 8€*

*L'Arôme en fraise (20cl) crème de fraise, nectar de fraise, crémant de Loire, jus de citron vert, un trait de sirop d'Orgeat 8€*

*Cocktail sans alcool (20cl) Jus de Maracuja, jus de pommes et sirop de pamplemousse 5€50*

## LES FORMULES CHOIX A LA CARTE

*Entrée + Plat + Dessert*

**32€00**

*Entrée + Plat OU Plat + Dessert*

**27€00**

*Nos entrées 9€ / Nos plats 21€ / Nos desserts 8€*

### Les Entrées



*Salade d'endive croquante aux jambon Serrano et conté, crème légère au Yuzu*

*Pied de porcelet, crème aux aromates, Saint-Marcelin et toast de pain Poilane*

*Salade de L'Arôme (foie gras de canard maison, magret de canard fumé, feuille de chêne) et vinaigrette à la pomme Granny Smith*

*Tartare de saumon frais façon exotique et chips de banane Plantain*

*Foie gras de canard maison mariné au Coteaux du Layon et mi-cuit, confiture d'oignons, compotée de mangue, et brioche toastée (+2€ suppl.)*

*Ravioles de Gambas aux amandes, graine de Kasha et crème de coco aux citron vert (+2€ suppl.)*

*Prix nets en euros, taxes et service compris*

## Les Plats



Noix de coquille Saint-Jacques juste saisies et croustillant de jambon Serrano, mousseline de céleri rave et brunoise de pomme Granny Smith (suppl. 4€00)

Dos de cabillaud en ballotin, farcie aux petits légumes, boulgour façon risotto et bisque de homard

Magret de Canard rôti, Saint-Marcellin et sauce aux clémentines

Onglet de bœuf (env. 160 gr) poêlé, sauce au foie gras de canard

Ris de veau sauté sauce acidulée au citron vert (suppl. 10€)

Souris d'agneau confite, étuvée de choux chinois et jus au romarin

Quasi de veau rôti, coquillettes façon risotto jus corsé et tuile dentelle au réglisse

Entrecôte Charolaise (env. 240gr) poêlée, beurre Maître D'Hôtel (suppl. 4€00)

LES GARNITURES AUX CHOIX / Assortiment pour les végétariens (12€)

Crumble de poireaux, risotto crémeux au parmesan, frites maison,

Ecrasé de pommes de terre aux noix, salade verte

## Les Desserts



Ardoise de fromages affinés et salade de feuille de chêne

Assiette tout caramel au beurre salé : financier, mousse, glace \* et nougatine

Sablé Breton à la pomme Granny Smith pochée et en tartare, mousse au miel et sorbet aux poires \*

Soufflé chaud flambé au Grand-Marnier

Gratin chaud à l'ananas, flambé au rhum et sorbet à la noix de coco \*

Moelleux tiède au chocolat, cœur coulant au spéculos et glace à la vanille Bourbon \*

Mousse légère fruit de la passion, cœur clémentine au Napoléon, biscuit cuillère et craquant

\* Glaces et sorbet de la maison Saint-Mandé, Maître artisan glacier à Chilly Mazarin 91

Cuba 1910 (sorbet mojito, rhum ambré, jus de citron vert) Ou Colonel (sorbet Yuzu arrosé de vodka) (+1.50€ suppl.)

Deux boules de glace ou sorbet (Vanille Bourbon, fraise des bois, citron vert, mojito, noix de coco, framboise, rhum raisin, caramel beurre salé, café, noix de coco, litchi, chocolat grand cru, pistache, yuzu, fruit de la passion)



Fait maison

Prix nets en euros, taxes et service compris

Paiement accepté : chèques, tickets restaurant, carte bleue, espèces