

*Dans un souci à la fois de qualité et de convivialité,
chacun des menus suivants est composé
pour l'ensemble de la table
Et inclut un dessert de la carte à choisir en début de repas
Tout changement au menu engendrera un supplément*

Menu Homard bleu « Été »

92 €

Un homard d'environ 500 g en trois services

1er service,

En salpicon, taboulé de coriandre, menthe & épeautre,
sauce nuoc môm, feuille de riz & coraline

2ème service,

En tempura, avocat juste saisi, sauce cocktail, quelques herbes insolites douces & amères

3ème service,

Cuit au barbecue, pomme de terre diamant, girolles sautées à cru & sabayon sésame noir

Pour clore,

Pomme

Confite, caramel au beurre salé & cacahuètes grillées,
mousseline à la vanille & glace au kouign Amann

Ou

Fraises, framboises & basilic
sabayon Champagne et glace cardamome

Ou

Chocolat noir

En tube croustillant, praliné noisette,
bavarois au nougat & sorbet fromage blanc- citron vert

Ou

Sorbets et glaces maison
sélectionnés par le chef

*En raison de l'augmentation des
allergies & étant responsables de votre
bien-être & santé le temps d'un repas,
nous ne pouvons pas vous garantir
le respect de vos contraintes alimentaires
sur l'ensemble du repas
si elles ne sont pas précisées
dès votre réservation puisqu'elles
nécessitent des préparations spécifiques
supplémentaires.*