

Le Homard

120 €

AVEC ACCORD METS ET VINS 160 € *

-HOMARD ENTIER DE NOS VIVIERS-

PREAMBULE

LA PINCE MARTEAU

*A la nage, marinée au citron calamansi et poivre timut,
Tartelette avocat et pamplemousse*

LES COUDES

*Rôtis au beurre de homard,
Alliance brocoli et fromage de chèvre de Condrieu*

LA PINCE TENAILLE

*Fumée au bois de hêtre, asperge blanche de Saint Prim grillée,
émulsion de jaune d'œuf citronnée*

LA QUEUE

*Lentement dorée au sautoir, petits pois et cébette étuvés,
Morilles de l'Isère, sauce vierge à la menthe fraîche*

LE JARDIN DES HESPERIDES

Citrons Yuzu, Combawa, Sudashi, Caviar, Cédrat, Noir, de Sicile

Petits fours et mignardises

*Accord mets et vins : une sélection de Dominique Vala, composée de cinq verres de 6 cl et ½ eau minérale

*N'hésitez pas à nous signaler une éventuelle allergie, nous veillerons à votre bien-être.
Notre cuisine est « Maison » dans la tradition, élaborée à partir de produits bruts.
Prix nets, TVA et service compris*