

Le Homard

110 €

AVEC ACCORD METS ET VINS 150 € *

-HOMARD ENTIER DE BRETAGNE

PREAMBULE

LA PINCE MARTEAU

A la nage, servie fraîche, fenouil, gaufrette croustillante

LES COUDES

Rôtis, bouillabaisse au citron Calamansi, panais et purée d'ail

LA PINCE TENAILLE

Purée d'artichauts truffée

LA QUEUE

*Rôtie à la verveine, courge Butternut confite
Pomme de terre amandine et caviar osciètre*

LE JARDIN DES HESPERIDES

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

*Accord mets et vins : une sélection de Dominique Viala, 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