

Menu " Homard" selon Sébastien Chap'S ...

Pinces de homard marinées au pistou ...
Brunoise de légumes croquants parfumée au paprika fumé ...
Pousse de radis pourpre...
Perles de vinaigre balsamique ...

« Tourin » de légumes du moment à la truffe d'été servi en soupière « Tête de lion » ...
Croûtons grillés ...
Pousses de radis pourpre ...
Lamelles de truffes d'été ...
(Proposé et servi avec 8 cl de « Gato Négro » blanc AOC Chili 2024)

Homard et Saint Jacques poêlés mi-cuites au beurre noisette ...
Crème infusée aux stigmates de safran ...
Pousses de poireaux ...
Pointe de caviar « harenga » ...
(Proposé et servi avec 8 cl de « Albarino Lagrasse » Laurent Miquel IGP 2024)

Homard et escalope de foie gras de canard poêlés au beurre noisette ...
Réduction de vin jaune crémée à la truffe d'été ...
Pousses de pois verts ...
Lamelles de truffes d'été...
Trait d'huile de homard ...
(Proposé et servi avec 8 cl de « Zénith de Schiste » Cave de Roquebrun AOC Saint Chinian 2023)

Risotto de céréales Méditerranéen façon « paëlla » ...
Pousses de radis rose ...
Pointe de tapenade de légumes grillés ...
(Proposé et servi avec 8 cl de « Solas Réserve Chardonnay » Laurent Miquel IGP 2024)

Gros copeaux de Roquefort sur canoë d'endive ...
Herbes « Pea », miel et fruits secs ...
Trait d'huile de noisette ...

Fraises et pistaches émondées laquées au miel ...
Crème mousseline à la pistache...
Chantilly à la fève Tonka...
Noisettes torréfiées concassées ...
(Proposé et servi avec 8 cl de « le Cri » Domaine Saint Martin des Champs 2024)

Menu " Homard" proposé en sept services
à 125,00 euros TTC / hors boissons

Menu " Homard " proposé en sept services
avec les accords " mets et vins " à 165,00 euros TTC