



Menu « HOMARD 2026 »

Servi uniquement les week-ends du mois de juillet et uniquement sur réservation

(1 homard entier par personne)

85€

Menu servi uniquement sur la table entière.

Merci de préciser les allergies au moment de la commande.

Prélude

Consommé de homard à la citronnelle, petits légumes

Écume lait de coco

.....

LES PINCES

Marinées dans une vinaigrette à l'huile de safran, crémeux avocat

Brocolis en salade, mayonnaise concentré de homard

.....

LES COUDES

Raviole au combava, bisque de homard

Radis green et courgette

.....

La pause glacée

Crème glacée au homard, mousseline artichauts et champagne

.....

LA QUEUE

Rôtie doucement au beurre d'estragon sur une sauce Armoricaïne

Rougail de tomates ,artichauts et tomates en pickels

.....

Pavlova aux fruits rouges, namelaka citron vert et son sorbet

Un accord mets et vins peut vous être proposé pour accompagner votre menu.

Prix net, service compris