
SERVICE TRAITEUR

MENU HOMARD À 60 €

(A PARTIR DU 2 FEVRIER)

ENTRÉE FROIDE

Mélimélo de homard, ris de veau, framboise, œuf de caille,
pickles de carottes

ENTRÉE CHAUDE

Chair de homard aux parfums Asiatique,
sucrine, soja, shiitaké, sésames, coriandre

PLAT

Ballotine de chou au homard, betteraves, endive,
navets, jus de veau et de crustacés

DESSERTS

Assiette de fromages frais et affinés par le Clos du Gourmet (+5€)

OU

Moelleux au chocolat, fruits exotiques, glace

OU

Flan, caramel, fleurs d'oranger

OU

Pastel de Nata

(spécialité Portugaise, pâte feuilletée, crème pâtissière)

À COMMANDER la veille au plus tard

7 jours sur 7