



# Menu « HOMARD 2025 »

*Servi uniquement les week-ends du mois d'août  
et uniquement sur réservation*

*(1 homard entier par personne)*

**75€**

**Menu servi uniquement sur la table entière.  
Merci de préciser les allergies au moment de la commande.**

## **PRÉLUDE**

Consommé de homard, petits légumes

Écume de cosses de petits pois au safran des Payoux

.....

## **LES PINCES**

En vinaigrette, marinées au combava et framboise  
sur un New-York roll au pesto de pistache, fenouil croquant, huile de basilic  
Mayonnaise, concentré de homard

.....

## **LES AVANT PINCES**

En raviole à l'aubergine fumée sur un tartare de tomates  
Sauce Armoricaïne

.....

## **La pause glacée**

Crème glacée au homard et champagne

.....

## **LA QUEUE**

En terre et mer, au lardo di colonnata sur une fondue de choux à l'estragon (cerise), girolles  
Émulsion d'une bisque de homard au vin jaune

.....

Nougat glacé au miel et Grand Marnier  
Soupe de fruits rouges

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

Prix net, service compris