

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

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

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 10 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 10 cl de « Zénith de Schiste » Cave de Roquebrun AOC Saint Chinian 2023)

Risotto de céréales Méditerranéen façon « paella » ...
Pousses de radis rose ...
Pointe de tapenade de légumes grillés ...
(Proposé et servi avec 10 cl de « Solas Réserve Chardonnay » Laurent Miquel IGP 2024)

Fraises et pistaches émondées laquées au miel ...
Crème mousseline à la pistache...
Chantilly à la fève Tonka...
Noisettes torréfiées concassées ...
(Proposé et servi avec 10 cl de « le Cri » Domaine Saint Martin des Champs 2024)

Menu " Homard " proposé
en cinq services à 105,00 euros TTC / hors boissons

Menu " Homard " proposé
en cinq services avec les accords " mets et vins " à 145,00 euros TTC