



Menu Homard

"Déclinaison d'un homard
en 3 façons"

60 Euros

*Petits toasts d'accueil
Mise en bouche gourmande*

*Millefeuille de concassé de Homard et noix de Saint-Jacques
croquants de carpes fumés, talmousses de pois cassés
huile fine de soja*

*Ravioli géant de Homard gratiné aux olives et petits crustacés
cuit dans sa soupe*

Un verre de Bourgogne Aligoté

*Croustillant de queue de homard et poularde fermière
velouté de cèpes*

Un verre de Côte du Rhône Vidal Fleury ou autre

Assiette de fromage et sa petite salade

*Assiette gourmande
Café, mignardises*

Prix nets TTC

Servi sur commande de 10 personnes minimum

