

G.R.

G.R.

# Menu Homard

50 Euros

"Déclinaison d'un homard  
en 3 façons"

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  
ou  
Terrine de roquefort et bleu d'Auvergne pistaché  
cerneau de noix, crème de Saint-Marcellin

\*\*\*\*

Chariot des desserts  
Café, mignardises

Prix nets TTC

Servi sur commande de 8 personnes minimum

G.R.

G.R.