

Menu autour du homard

« Le menu 50€ »

Tapioca en infusion du jus de carcasse de homard, espuma  
gingembre-citronnelle, Crostini d'agrumes.

17€

Raviole de homard printanière, émulsion de petit pois au  
zeste de citron.

20€

Queue de homard rôtie et gratinée façon thermidor

26€

Mousse onctueuse aux abricots, sablé breton, glace au  
poivre de Séchuan

10€