



Restaurant

## Menu Homard « bleu »

---

### Amuse-Bouche

\*\*\*\*

### Prélude Gourmand

Tartelette aux pièces de Homard et moelleux d'œuf de cabillaud, gel citron

\*\*\*\*

Nuage moelleux à l'infusion de verveine, salade tiède de Homard et légumes verts du jardin,  
Soupe froide poivron doux / fraise

\*\*\*\*

Raviole ouverte aux pointes d'asperges et morilles, fin ragoût de Homard à l'estragon.  
Velouté crémeux de ses têtes au lait d'amande

\*\*\*\*

### Granité

\*\*\*\*

Queue de Homard habillé d'une fleur de courgette et foie gras poêlée,  
Gnocchis d'aubergines aux aromates, sauce champagne

\*\*\*\*

La cave à fromages de nos régions et d'ailleurs (en supplément à 15€ par personne)

\*\*\*\*

### Pré dessert

\*\*\*\*

Pavlova à ma façon, pickles / confit de fraises rhubarbe aux sucs de fraises,  
Crème glacée au foin

\*\*\*\*

Mignardises et Friandises

**Menu à 125,00 € Boissons non incluses**  
**Menu à 160,00 € par personne comprenant**  
**1 bouteille de champagne pour 2 personnes**

Tous nos tarifs sont TTC et service compris / Toutes nos viandes sont d'origine française  
Réservation obligatoire au 04 66 40 65 65

Afin de garantir votre réservation, une empreinte de carte bancaire est nécessaire.

En cas d'annulation effectuée moins de 72 heures à l'avance ou en cas de non présentation, nous vous informons qu'un montant de 110 EUR par convive réservé initialement sera prélevé sur cette carte bancaire.