

## Vendredi 12 décembre 2025 Menu autour du Homard 5 temps | 155

Tartelette au homard et fenouil Beignet de homard et condiment légèrement épicé Homard, consommé et nid de pommes de terre

Q 9

Carpaccio de homard, chou-fleur cuit et cru, caviar osciètre

& 90

Tartelette aux cèpes, homard et cacahuètes

æ 90

Raviole de homard, cèleri, noisette et bisque crémée

& &

Demi homard bleu à la braise, salsifis, bouillon au gingembre et citronnelle

& 90

Biscuit limoncello, marmelade au citron jaune, espuma au citron vert et sorbet orange yuzu

& &

Mignardises