



## Menu autour du homard

20 février 2026

4 temps | 98 EUR

### Canapés apéritifs

\*\*\*

Espuma de pomme de terre, sauce aux herbes  
acidulée, médaillon de homard grillé

\*\*\*

Homard poché, bouillon gingembre et  
citronnelle, cébettes et oignon brûlé

\*\*\*

Demi homard juste snacké, sauce chimichurri,  
bisque crémée et pommes dauphine

\*\*\*

Autour des agrumes, mousse légère au citron  
jaune, kumquat du jardin, espuma au citron vert  
et sorbet orange yuzu