



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 crémeée et pommes dauphine

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