



Menu gastronomique
5 temps | 130 € par personne

« Le homard à l'honneur »

Carpaccio de homard, chou-fleur, agrumes et caviar

Quenelle de homard, consommé asiatique, shimejis,
gingembre et citronnelle

Tortellinis aux pinces de homard, échalotes confites,
panais et bisque crémée

Homard cuit à la braise, topinambours et truffe noire

Mandarine, noix de pécan et sirop d'érable