

MENU « AUTOUR D'UN HOMARD BLEU »

« BLUE LOBSTER » MENU

95 Euros (Boissons non comprises) / *(Beverages are not included)*

Menu dégustation en 5 Plats, Homard entier

5-Course Tasting Menu, Whole Lobster

AMUSE-BOUCHE

COUDES DE HOMARD

Coude en maki et champignons du moment

*Maki elbows,
and mushrooms of the moment.*



PINCES DE HOMARD

Pinces à la Bretonne revisitées, pâtes au pesto de patate douce.

*Revisited Lobster claws "à la Bretonne",
Pasta with Sweet potato pesto.*



QUEUE DE HOMARD

Corps, crémeux de champignons, pieds de mouton rôtis entiers, émulsion de fumet brun.

*Lobster tail, body,
creamy mushrooms, whole roasted sheep's trotters, brown stock emulsion.*



PRÉ-DESSERT

Granité du moment.

Granita of the month.



DESSERT

Galet aux parfums exotiques, sorbet mangue.

Pebble with exotic flavors, mango sorbet.