

MENU « AUTOUR D'UN HOMARD BLEU »  
« OVER A BLUE LOBSTER MENU »

89 Euros

**Menu dégustation en 5 Plats**

*Le plus noble des produits et fierté de la Bretagne*

**5 courses degustation Menu**

*Brittany's most noble product and pride*



AMUSE-BOUCHES / AMUSE-BOUCHE

*Coudes de homard, encornets sautés en vinaigrette d'agrumes*

*Lobster elbows, sauteed squids with citrus fruit vinaigrette*



PINCES DE HOMARD / LOBSTER CLAWS

*Les pinces rôties, endives braisées et poire confite, sauce homardine*

*Roasted lobster claws, braised chicory and candied pear, homardine sauce*



QUEUE DE HOMARD / LOBSTER TAIL

*Homard rôti, crémeux de céleri à l'huile de truffe et légumes anciens,  
sauce beurre blanc à l'huile de truffe*

*Roasted lobster, creamy celery with truffle oil and heirloom vegetables,  
Beurre blanc sauce with truffle oil*



FROMAGE / CHEESE

*Sur plateau, selection de fromage affinés par nos soins*

*On a platter, selection of aged in house cheeses*



DESSERT / DESSERT

*Ananas mariné au yuzu, coriandre et nuage coco*

*Yuzu and coriander marinated pineapple and coco cloud*

*Possibilité d'accord mets et vins : 2 verres de 10 cl : 18 euros / 3 verres de 10 cl : 27 euros*  
*Possibility of matching dishes and wine : 2 10cl glass : 18 euros / 3 10cl glasses : 27 euros*

*Taxes et service inclus - Toutes nos viandes sont d'origines européennes*  
*Taxes and service are included - European meats*