

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

89 Euros (boisson non comprise)

Menu dégustation en 5 Plats

5 courses degustation Menu

Le plus noble des produits et fierté de la Bretagne

The most noble of products and the pride of Brittany

AMUSE-BOUCHES DU MOMENT / CURRENT AMUSE-BOUCHE



COUDES DE HOMARD / LOBSTER ELBOWS

Sorbet fenouil, Crémeux de petits pois

Fennel sorbet, creamy peas

PINCES DE HOMARD / LOBSTER CLAMPS

Rhubarbe condiments Thaï, Emulsion gingembre

Thai condiment rhubarb, ginger emulsion

QUEUE DE HOMARD / LOBSTER TAIL

Céleri framboise, Sauce homardine

Raspberry celery, homardine sauce



FROMAGE

Sur plateau, sélection de Fromages affinés de la ferme du Léry

Selection of mature cheeses from Léry farm



DESSERT

Compression d'abricots miel au sarrasin, Croustillant cacahuètes, Glace lait d'amandes

Compressed apricots with buckwheat honey, crispy peanuts, almond milk ice cream

Au fil des saisons de nouveaux produits révèlent le meilleur de leurs arômes naturels.

Nos menus changent donc tous les mois avec l'arrivée de ces nouvelles saveurs.

Over the seasons, new products reveal the best of their natural aromas.

Our menus change every month with the arrival of these new flavours.