

MENU « AUTOUR D'UN HOMARD BLEU »

« BLUE LOBSTER » MENU

89 Euros (boissons non comprises/beverages are not included)

Menu dégustation en 5 Plats

Le plus noble des produits et la fierté de la Bretagne

*5 courses degustation Menu. Brittany's most noble product and pride*

AMUSE-BOUCHE

*Coude de homard, encornets à la noisette juste saisis, condiment kumquat, sauce crustacée.*

AMUSE-BOUCHE

*Lobster elbow, seared squids with hazelnut, kumquat condiment, Shellfish sauce.*



PINCES DE HOMARD

*Pinces rôties, espuma de topinambours, copeaux de truffe Melanosporum, tuile nougatine et sésame noir, Sauce vin jaune.*

LOBSTER CLAWS

*Roasted claws, Jerusalem artichoke foam, Melanosporum truffle chips, nougatine biscuit and black sesame, Yellow wine sauce.*



QUEUE DE HOMARD

*Rôtie en douce température, légumes anciens, caviar de hareng fumé, sauce Champagne.*

LOBSTER TAIL

*Low-Roasted lobster tail, heirloom vegetables, smoked herring caviar, Champagne sauce.*



*Sur plateau, sélection de Fromages affinés par nos soins.*

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



DESSERT

*Croquant chocolat truffé, glace ivoire et huile de truffe blanche.*

DESSERT

*Crispy Truffled Chocolate, ivory ice-cream and white truffle oil*

Possibilité d'accord des mets et des vins : 2 verres de 10 cl / 18 €, 3 verres de 10 cl / 27 €

Possibility of matching dishes and wine: 2 glasses 10 cl / 18€, 3 glasses 10 cl / 27€

Taxes et service inclus. Toutes nos viandes sont d'origines européennes.

Taxes and service are included. European meats.