

Menu Houat 66€

Amuse-bouche de saison

~~~~~

*Carpaccio de Coquille St Jacques à la Fleur de Caviar,  
parfums de Bergamote et Criste Marine*

~~~~~

*Foie gras Poêlé, Fermentation de Raisin Chasselas infusée
à la cardamome, cerfeuil tubéreux*

~~~~~

*Filet de Rouget et Pouce pieds, Jus des Arêtes, purée de  
pomme de terre à l'ail confit*

~~~~~

*Poitrine de Canard Burgaud, Cassis et Marrons, Jus à la
fève de Tonka*

~~~~~

*Brownie fondant au chocolat amer, Coing et Gingembre  
confits, crème anglaise parfumée au pin*

Ou

*Tel un Riz au lait d'Amande, Fruits Rouges et Hibiscus,  
algues meringuées*



## Menu Homard bleu 86 €

*Amuse-bouche de saison*

~~~~~

*Carpaccio de Coquille St Jacques à la Fleur de
Caviar, parfums de Bergamote et Criste Marine*

~~~~~

*Homard bleu entier gratiné au beurre de corail  
et estragon*

~~~~~

*Brownie fondant au chocolat amer, Coing et
Gingembre confits, crème anglaise parfumée au
pin*

Ou

*Tel un Riz au lait d'Amande, Fruits Rouges et
Hibiscus, algues meringuées*