



# *Menu Homard bleu* 109 €

*Amuse-bouche de saison*

~~~~~

*Entrée*

*Ravioli de Homard bleu en cappuccino*

*Blue lobster ravioli in cappuccino*

~~~~~

*Plat*

*Homard Bleu entier gratiné au beurre de corail*

*Whole Blue Lobster gratinated with coral butter*

~~~~~

*Dessert*

*Chocolat Guayaquil à la fleur de sel, yuzu gingembre*

*Guayaquil chocolate with fleur de sel, Yuzu Ginger*