

Menu Logoden 69€

Amuse-bouche de saison

~~~~~

## *1<sup>er</sup> Entrée*

*Moelleux de tourteaux au quinoa et rhubarbe*

*Soft texture of crab with quinoa and rhubarb*

~~~~~

2^{ème} Entrée

Ravioli de homard bleu en cappuccino

Blue lobster ravioli in cappuccino

~~~~~

## *Plat*

*Dos de Maigre rôti sur sa peau, graines de sarrasin et sauce vierge à la criste marine*

*Roasted lean meat on its skin, buckwheat seeds and vierge sauce with sea fennel*

~~~~~

Dessert

Chocolat Guayaquil à la fleur de sel, yuzu gingembre

Guayaquil chocolate with fleur de sel, Yuzu Ginger