



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*

*Fraicheur de fraises gariguettes, Bonbons de Rhubarbe au poivre de Java, glace pistache*

*Fresh strawberry gariguettes, rhubarb candy with Java pepper, pistachio ice cream*