

Menu Logoden 69€

Amuse-bouche de saison

~~~~~

## *1<sup>er</sup> Entrée*

*Gravlax de Saumon, caviar de salicorne et chou-fleur à l'huile de pin*

*Salmon gravlax, salicornia caviar and cauliflower with pine oil*

~~~~~

2^{ème} Entrée

Ravioli de homard bleu en cappuccino

Blue lobster ravioli in cappuccino

~~~~~

## *Plat*

*Lotte rôtie, espuma de pomme de terre aux coquillages et andouille de guéméné*

*Roasted monkfish, potato espuma with shellfish and andouille de guéméné*

~~~~~

Dessert

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

Fresh strawberry gariguettes, rhubarb candy with Java peper, pistachio ice cream