

Menu Logoden 69€

Amuse-bouche de saison

~~~~~

*1<sup>er</sup> Entrée*

*Galet d'aile de raie aux agrumes, jus de crustacés et vinaigrette de coques*

*Citrus Skate Wing Cake, Crustacean Juice and Cockle Vinaigrette*

~~~~~

2^{ème} Entrée

Ravioli de homard bleu en cappuccino

Blue lobster ravioli in cappuccino

~~~~~

*Plat*

*La pêche du jour, potimarron à la vanille et girolles*

*Fish of the day, vanilla pumpkin and girolles*

~~~~~

Dessert

Quenelle de chocolat « fleur de Cao » cassis et gingembre

Chocolate quenelle «Cao flower» blackcurrant and ginger