

LE MENU

39

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

TARTELETTE VÉGÉTALE
Aux senteurs d'automne

L'ESCARGOT ET L'ENCORNET
Ravioles d'épinards et blettes, crème
d'herbes

ST JACQUES ET CREVETTES BOUQUETS* +3EUR
Consommé d'étrille et oseille

PLATS

NOIX DE COQUILLES ST JACQUES
Cerfeuil tubéreux, mandarine, lait coco

NOISETTE DE VEAU
Graines de courgette, polenta, butternut

POITRINE DE CANARD DE LA MAISON BURGAUD* +6EUR
Olives noires confites, pommes de terre
fondantes

CÔTE DE TURBOT MEUNIERE* +10EUR
Romaine farcie à la pancetta, jus iodé

DESSERTS

LE CHOCOLAT EQUATEUR
Pain de gène chocolaté, crémeux cassis

LA BERGAMOTE BASILIC
Bonbons de bergamote, moelleux basilic

L'ÉTUVÉ DE POMMES DE SIX HEURES
Caramel au beurre, sorbet thym romarin

À LA CARTE (HORS SUPPLÉMENTS*)

ENTRÉES	_____	16EUR
PLATS	_____	30EUR
DESSERTS	_____	12EUR

HOMARD BLEU 119

PIÈCES COCKTAILS

AMUSE BOUCHE

RAVIOLI DE HOMARD BLEU EN CAPPUCCINO

HOMARD BLEU ENTIER GRATINÉ AU BEURRE DE CORAIL

POUR FINIR, UN DE NOS DESSERTS PROPOSÉ À LA CARTE

& MIGNARDISES

ACCORD METS VINS (6cl)

TRIO	24EUR
QUATRO	30EUR