

MENU HOMARD

Homard entier en deux services.

POUR COMMENCER

Fleurs de courgette de Provence en poupeton,
pincés en farce fine au citron confit.
Eau de tomate à la coriandre, caviar de Sologne.

ENSUITE

Médaillon rôti au beurre de piment d'Espelette,
belle tranche de tomate caramélisée,
jardinière d'été acidulée au vinaigre de citron de Menton.

DESSERT

Abricots rôtis au romarin,
éclats d'amandes fraîches de Provence et glace fromage blanc.

Cerise Burlat au kirsch,
mousse légère de chocolat noir du Pérou et sorbet cerise.

Fine tartelette de rhubarbe et fraises,
rafraîchie d'un sorbet basilic.

Soufflé signature Villa Saint-Ange.

MENU HOMARD

Entrée, plat & dessert : 145 € par personne.

ACCORD METS & VINS

Accord "Symphonie" : 65 € par personne.

*Un verre de vin différent accompagnant
l'entrée, le plat et le dessert, en harmonie avec vous.*

FROMAGES

Une sélection de fromages affinés par la Maison Lemarié : 25 € par personne

Prix en euros toutes taxes comprises.

La liste des allergènes vous sera communiquée sur demande

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Viande d'origine française

ÂMA TERRA

