MENU HOMARD

POUR COMMENCER

Gelée ambrée,
pinces et coudes de homard en suspend,
velouté glacé de courgette trompette parfumé au sel viking,
fines lanières de jambon ibérique et caviar de Sologne.

ENSUITE

Queue de homard grillée au beurre demi-sel,
sauce Thermidor,
symphonie de légumes d'été en jardinière,
et pousses d'épinards aux noisettes torréfiées.

DESSERT

Dessert au choix.

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