

AT

MENU HOMARD

POUR COMMENCER

Gelée ambrée : crème et sommités de chou-fleur,
les morceaux modestes à l'estragon.

ENSUITE

La queue taillée dans un beurre moussieux à la réglisse,
légumes verts du moment.
Pomme de terre nouvelles enrobées d'une bisque.

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

LOBSTER MENU

TO START

Amber jelly : cream and cauliflower heads,
modest pieces with tarragon.

THEN

The tail carved in a frothy liquorice butter,
green vegetables of the moment.
New potatoes coated in a bisque.

DESSERT

A dessert of your choice.

LOBSTER MENU

Starter, main course & dessert : 145 € / person.

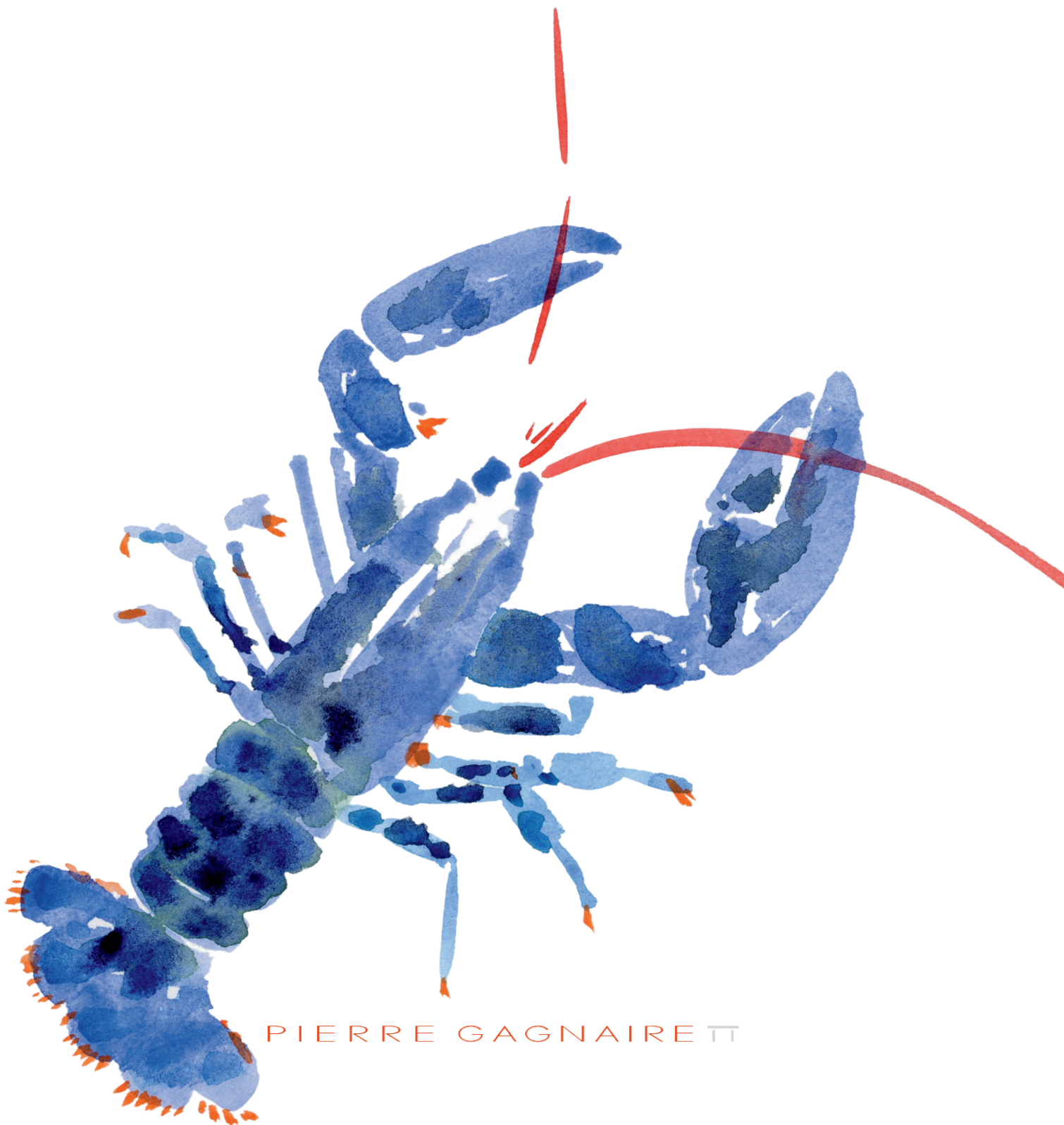
FOOD & WINE PAIRING

"Symphony" pairing : 65 € / person.

*A different glass of wine accompanying
starter, main dish and dessert, in harmony with you.*

CHEESES

A selection of Maison Lemarié's cheeses : 25 € / person.



PIERRE GAGNAIRE II