



# MENU HOMARD

## 002

Consommé glacé de homard : morceaux modestes, glace maïs.  
Légumes vapeur liés d'une mayonnaise coraillée.  
*Patrimonio Blanc, Domaine Gentile, 2021*



Fricassée de homard gingembre / estragon, raisins frais, aubergine.  
Bisque Dodo aux cèpes.  
*Condrieu, La Petite Côte 2020, Domaine Yves Cuilleron*



Dessert au choix  
*Champagne Brut Philipponnat Royale Réserve*

**Menu (hors boissons) : 135 € par personne.**

---

***Accord Mets & Vins : 65 € par personne.***

Un verre de vin différent accompagnant l'entrée, le plat, le dessert.



## LOBSTER MENU

002

Lobster frozen consommé : modest pieces, corn ice cream.  
Steamed vegetables thickened with mayonnaise  
coloured with the coral.

***Patrimonio Blanc, Domaine Gentile, 2021***



Lobster fricassee ginger / tarragon, fresh grapes, eggplant.  
Bisque Dodo with cepe mushrooms.

***Condrieu, La Petite Côte 2020, Domaine Yves Cuilleron***



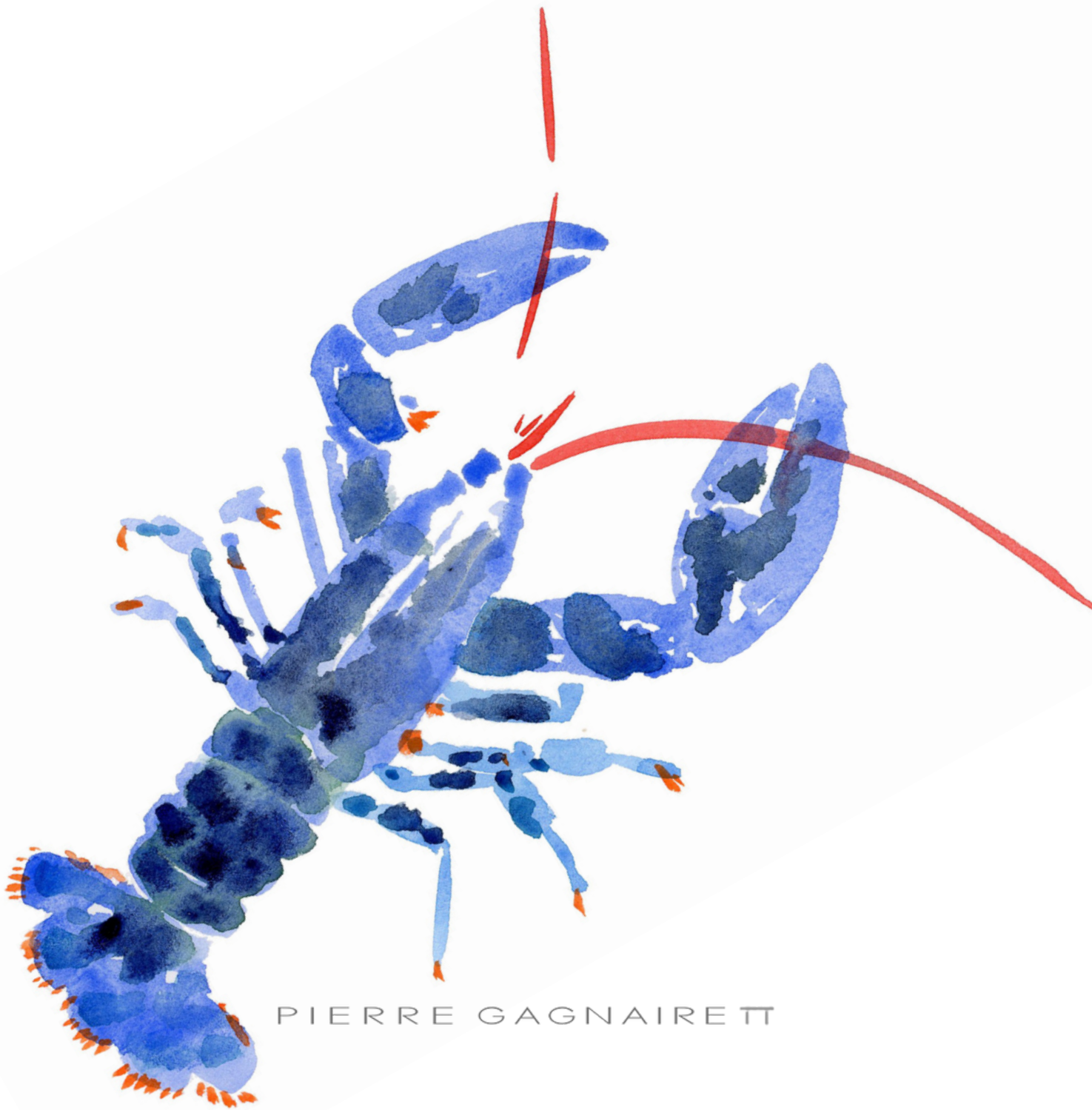
A dessert of your choice.

***Champagne Brut Philipponnat Royale Réserve***

**Menu (without drinks) : 135 € / person.**

***Wine Pairing : 65 € / person.***

A different glass of wine accompanying starter, mains and dessert.



PIERRE GAGNAIRETT