



# MENU HOMARD

DÎNER D'EXCEPTION

14 MAI



## MISE EN BOUCHE

### ENTRÉE

*Queue de langouste cuite nacrée,  
servie en carpaccio sur un croquant de légumes de saison,  
mayonnaise au wasabi, vinaigrette acidulée  
et fleurs fraîches*

### PLAT

*Homard bleu rôti, tortellinis maison,  
fricassée de fèves  
et jus de carapace en émulsion*

### DESSERT

*Tartelettes aux agrumes, crème diplomate à la vanille,  
gelée de verveine et crème glacée  
au poivre de Tellicherry*



DÎNER UNIQUEMENT

RÉSERVATION CONSEILLÉE