

Notre menu

Baby homard 2026

Amuse bouche

*

Queue de homard court-bouillonné au fenouil sec
Rémoulade de tourteau, curry léger de madras
Cœur de fenouil, eau de pomme verte et Cébettes en
gaspacho



Bourride de pinces et palourdes
Petits légumes à la vapeur de Sancerre
Pointe de safran d'Iran et Fêvettes du jardin



Queue de homard raidie à l'huile d'argan
Osso bucco de lotte basse température
Crème de tête et corail au mescale



Financier rhubarbe et petits fruits rouges rafraîchis

Prix du menu : 69€