

Menu homard bleu en trois services



Une pince pochée, crémeux noix de cajou ail confit.

La deuxième pince en gratin,
pâte et morilles.

La queue snackée, jus beurré au galanga,
huile citronnelle.

Fromage de chez Olivier.

Dessert à choisir à la carte.

Menu à 110 €uros