

MENU « AUTOUR D'UN HOMARD BLEU »  
« BLUE LOBSTER » MENU

95 Euros (Boissons non comprises) / *(Beverages are not included)*

*AMUSE-BOUCHE*

*Coude de homard avec réduction de soupe de poisson et sa glace rouille.*

*Amuse-bouche*

*Lobster elbow with its fish soup reduction and rouille ice cream.*



*PINCES DE HOMARD,*

*Petits pois, fèves, crémeux d'oignon rouge, crumble de thym et romarin, pesto de basilic et émulsion de crustacés à la verveine.*

*Lobster claws,*

*Peas, broad beans, red onion creamy, thyme and rosemary crumble, basil pesto and shellfish emulsion with verbena.*



*CORPS DE HOMARD*

*Betterave confite en gastrique, myrtilles, courgettes jaunes et émulsion de cardamome noire.*

*Lobster body*

*Gastrique candied beetroot, blueberries, yellow zucchini and black cardamom emulsion.*



*Plateau de fromages affinés par nos soins à l'assiette (Supplément de 9 euros).*

*On a plate, selection of aged in house cheeses (9 euros supplement).*



*Granité citron mélisse, jus hibiscus.*

*Lemon balm Granit, hibiscus juice.*



*Fraises & cerises au saké, mousse de fromage blanc et glace riz au lait.*

*Strawberries & cherries with saké, fromage blanc mousse and rice pudding ice cream.*