

Menu Homard
Servi le 22,23 et 24 Novembre

Introduction gourmande
Quelques petites préparations

Homard "Jambon Persillé"
Kintoa / Variation de persil tubéreux / Emulsion à l'huile de tête

Homard ,pâtes fraîches à la ricotta des Saules
Epinard / Citron confit / Bisque relevée aux épices

Homard grillé en Carapace
Béarnaise de corail / Croustillant de pomme de terre / Salicorne

Homard et Ris de veau
Choux Farci / Champignons des Bois / Pain soufflé

Chariot de fromages (suppl de 10euros)
Clin d'œil de notre magnifique terroir

Courge de Julie et Ben "façon tarte Tatin"
Biscuit gavotte / Sorbet Courge-Sudachi / Caramel-Vanille de Tahiti

Le Menu : 87euros
Sélection vins 33p / Sélection sans alcool 22p