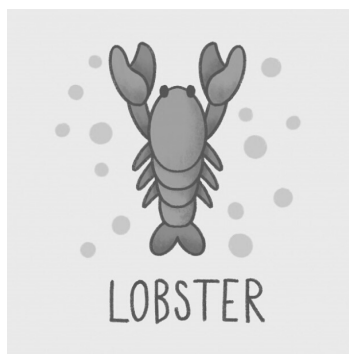


MENU HOMARD 82€

SUPPLÉMENT PENSION 46€/PERS.

UNIQUEMENT LES VENDREDIS ET SAMEDIS

SUR RÉSERVATION AUPRÈS DU RESTAURANT - sous réserve d'approvisionnement.



L'AMUSE BOUCHE

L'ENTRÉE AUTOUR DU HOMARD BLEU.

LE DEMI HOMARD BLEU RÔTI AU FOUR

À LA FLEUR DE SEL DE RÉ
~250 GR

DÉCLINAISON DE LÉGUMES DU MOMENT
POMMES DE TERRE AOP DE RÉ

LE TRIO DE MACARONS DE PASCAL, CITRON BASILIC ET CONDIMENTS SUCRÉS.

Les suggestions de notre caviste :

AOP Meursault – Vieilles Vignes 2015
124€ la bouteille 75cl.

Vin blanc à la fois secs-gras et ronds, ce qui est assez singulier, notes de miel, fruits secs, noisettes, pêche. Le côté crème d'un Meursault donne cette sensation de moelleux en bouche.

Ce vin est fait pour être dégusté avec du Homard !

Cépage : Chardonnay.

AOP Pouilly-Fuissé – Vincent Girardin « Les Vieilles Vignes »
64€ la bouteille 75cl

Notes de pamplemousse, de pomme, de cannelle, pain grillé. Se boit sur des Saint Jacques, un Cabillaud, un Morbier ou un Reblochon.

Cépage : Chardonnay.

Nos prix s'entendent nets TTC, service compris