

Le Homard

DE NOTRE VIVIER CUISINE POUR VOUS « A LA MINUTE » 125 €

PRÉAMBULE

LA PINCE MARTEAU,

Marinée au Calamansi, caviar d'Aquitaine, avocat et blinis tiède au corail

LES COUDES,

Tomates arc-en-ciel de Saint-Prim et olives noires « grossane », jus des têtes crème

LA PINCE TENAILLE,

Rôtie en fleur de courgette, cannelloni végétal, sauce vierge

LA QUEUE

*Rôtie, palet croustillant de pied de cochon fermier, pomme chatouillard,
vinaigrette tiède au miroir de Syrah*

LE JARDIN DES HESPERIDES

Citrons Yuzu, Combawa, Sudashi, Caviar, Cédrot, Noir, de Sicile

Petits fours et mignardises

SUPPLEMENT SUR DEMANDE :

**LA SELECTION DE QUATRE FROMAGES DE PAYS ET D'UN FROMAGE TRAVAILLE TOAST DE PAIN DE CAMPAGNE 15€
FAISSELLE FERMIERE DE VACHE DANS LA TRADITION ISEROISE 8€**

L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est disponible sur simple demande.

Nos viandes sont soigneusement sélectionnées et sont d'origines Françaises et UE

Prix nets, TVA incluse