

Le Homard

120 €

AVEC ACCORD METS ET VINS 160 € *

-HOMARD ENTIER DE NOS VIVIERS-

PREAMBULE

LA PINCE MARTEAU

*À la nage, marinée au citron calamansi et poivre timut,
Tartelette avocat et pamplemousse*

LES COUDES

*Rôtis au beurre de homard,
Alliance brocoli et fromage de chèvre de Condrieu*

LA PINCE TENAILLE

*Fumée minute au bois de hêtre, artichaut poivradé en barigoule,
Sauce hollandaise*

LA QUEUE

*Lentement dorée au sautoir, purée de courgettes vertes, cannelloni végétal,
Purée de zeste de citron, sauce vierge à la menthe fraîche et au basilic*

LE JARDIN DES HESPERIDES

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

Petits fours et mignardises

*Accord mets et vins : une sélection de Dominique Viaia, composée de cinq verres de 6 cl et ½ eau minérale

SUPPLEMENT SUR DEMANDE :

GRAND CHARIOT DE FROMAGES AFFINES 15€

FAISSELLE FERMIERE DE VACHE DANS LA TRADITION ISEROISE 8€

*N'hésitez pas à nous signaler une éventuelle allergie, nous veillerons à votre bien-être.
Notre cuisine est « Maison » dans la tradition, élaborée à partir de produits bruts.
Prix nets, TVA et service compris*