



## LE MENU

### *Homard Bleu de Bretagne*

5 étapes — 85€

Accord met & vin — 55€

*Seulement sur réservation*

---

*Les boissons ne sont pas incluses*

### MISE EN BOUCHE

#### ENTRÉE

*Première pince marinée à l'huile d'olive  
des Baux de Provence et pomme verte*

#### PREMIER PLAT

*Pince de Homard rôtie au beurre servie avec  
une raviole de légume confit et bisque à l'estragon*

#### SECOND PLAT

*Queue de Homard laquée d'un jus de viande corsé  
& mousseline de pommes de terre rattes fumées au foin*

#### ASSIETTE DE FROMAGE

*Supplément 12€*

#### DESSERT

*Au choix*

