



LE CARRÉ D'ALETHIUS

« On en pince pour le homard" ... »

Juillet et Août: menu à 92€
Uniquement le soir en semaine, et le week-end

Le homard breton en 3 services

Eveil des papilles autour du homard...

Le 1^{er}

Salpicons / tomates couleurs et textures / fine gelée / tartares d'algues

Le 2^{ème}

Médallions pochés / courgette violon / oignon nouveau
au beurre de homard / citron et feuille bergamote

Le 3^{ème}

Médallions « BBQ » / risotto de quinoa rouge / cognac / échalote confite / girolles

Dessert au choix

Finir en douceur...

