

125€
Ou 185€ avec accord 4 verres de vin

Menu servi pour l'ensemble des convives

Éveil des papilles...

Un homard breton entier sublimé en 3 services

Le Premier

Salpicon de homard / ravioles ouvertes / mangue / quinoa / citron vert

Le Deuxième

Homard poché / bouillon de carcasses / tomates couleurs / infusion de géranium rosat

Le Troisième

Homard rôti / jus réduit & Banyuls / inspiration végétale du moment...

Le plateau de fromages affinés d'ici & d'ailleurs... (suppl. 20€)

La Pêche (19€)

Feuille à feuille / granola / panna cotta noix de coco & citron vert

ou

La Myrtille (19€)

Tartelette / textures myrtilles / fève de tonka / légèreté vanillée

Finir en douceur...

Prix, service inclus

NTUITION CULINAIRE

LE CARRÉ D'ALETHIUS