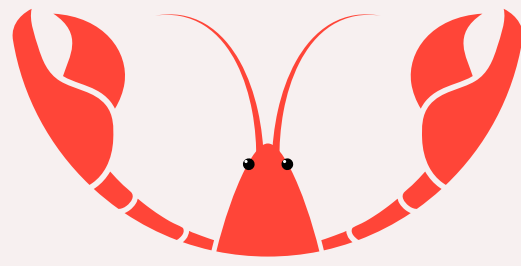


# SOIRÉE HOMARD

MERCREDI 24, JEUDI 25 ET VENDREDI 26 JUIN 2026

LEVER L'ANCRE!



TARTARE DE HOMARD ET PÊCHE EN TUBE CROUSTILLANT  
PERLES D'AGRUMES / GINGEMBRE, VERVEINE FRAÎCHE

\*

HOMARD MARINÉ SAKURA, GELÉE DE CÉLERI, CONCOMBRE ET POMME  
FLAN DE HOMARD, CERISES MARINÉES ET AMANDES CROQUANTES

\*

HOMARD RÔTI, FOIE GRAS SNACKÉ ET GIROLLES  
MOELLEUX DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE

\*

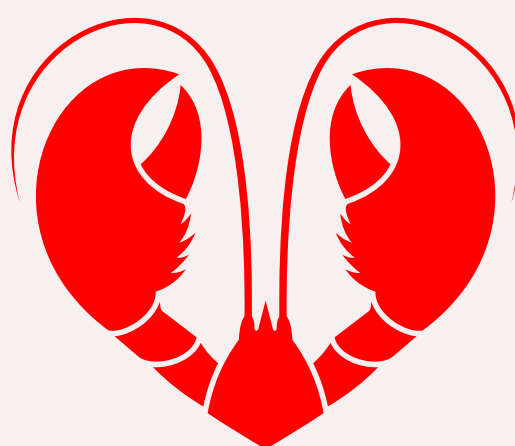
TERRINE DE HOMARD FAÇON « SURF AND TURF », CONDIMENTS CÂPRES / RAISIN  
CAROTTES, RAISIN MARINÉ ET GRAINES DE MOUTARDE

\*

HOMARD SNACKÉ, RIS DE VEAU BRAISÉ ET AIL NOIR CONFIT  
HOLLANDAISE CRUSTACÉ/ANIS, PETITS POIS À LA FRANÇAISE EN FINE TARTELETTE

\*

ABRICOTS RÔTIS, EN MARMELADE ET GLACÉS, CROUSTILLANT SARRAZIN  
SIPHON MIEL/BIÈRE BLANCHE, BISCUIT MOELLEUX AMANDES



PRIX MENU 165€  
ACCORD METS ET VINS 80€