

MENU « AUTOUR D'UN HOMARD BLEU »  
« BLUE LOBSTER » MENU

95 Euros (Boissons non comprises) / *(Beverages are not included)*

Menu dégustation en 5 Plats, Homard entier  
*5-Course Tasting Menu, Whole Lobster*

AMUSE-BOUCHE

COUDES DE HOMARD

*Chutney de raisin, boulgour de choux fleur.*  
*Lobster elbows,*  
*Grape chutney, cauliflower bulgur.*



PINCES DE HOMARD

*Crémeux de céleri, girolle et carotte, jus de viande déglacé au Kalanmansi,*  
*Tuile champignons.*  
*Lobster claws,*  
*Celery, chanterelle mushroom and carrot cream, Kalanmansi deglazed meat*  
*stock, Mushroom tile.*



QUEUE DE HOMARD

*Chou Pak-choï et kale grillés, fenouil, bisque de crustacés.*  
*Lobster tail,*  
*Grilled Pak-choï cabbage and kale, fennel, shellfish bisque.*



PRÉ-DESSERT

*Granité du moment.*  
*Granita of the month.*



DESSERT

*Compression de poires à l'estragon du Mexique*  
*Sablé cacao, sorbet feuille de figuier.*  
*Mexican Tarragon Pear Squeeze*  
*Cocoa shortbread, fig leaf sorbet.*