

Menu Dégustation **Homard**

Menu 7 services 87€

01_Fane de **Homard** (**H**, carotte, tagète)

02_Cueillette marine (**H**, tomate, fraise)

03_Douceur en sommité (**H**, chou-fleur, amande)

04_Panier provençal (**H**, sauge, câpre)

05_Disciple en scène (**H** en Thermidor, pomme de terre)

06_Parenthèse Landaise (agneau, foie gras, aubergine)

07_Pêche en « eaulive » (pêche, huile d'olive)

Accords mets et boissons

Vin, jus, cocktail, bière, infusions... Découvrez la sélection de boissons, en accord, élaborée spécialement pour chaque plats de ce menu par notre sommelier Adrien.

7 services 64€

Accords prestige

Laissez-vous tenter par quelques appellations prestigieuses du vignoble Français

3 verres 54€ 4 verres 68€

Menu Dégustation **Homard**

Menu 5 services* 67€

*Choix à faire entre les intitulés : 3 ou 4 ET 5 ou 6

01_Fane de **Homard** (**H**, carotte, tagète)

02_Cueillette marine (**H**, tomate, fraise)

03_Douceur en sommité (**H**, chou-fleur, amande)

04_Panier provençal (**H**, sauge, câpre)

05_Disciple en scène (**H** en Thermidor, pomme de terre)

06_Parenthèse Landaise (agneau, foie gras, aubergine)

07_Pêche en « eaulive » (pêche, huile d'olive)

Accords mets et boissons

Vin, jus, cocktail, bière, infusions... Découvrez la sélection de boissons, en accord, élaborée spécialement pour chaque plats de ce menu par notre sommelier Adrien.

5 services 54€

Accords prestige

Laissez-vous tenter par quelques appellations prestigieuses du vignoble Français

3 verres 54€ 4 verres 68€