

Menu SENTEURS OCÉANES

Petits canapés.

Amuse bouche.

Saint-Jacques françaises marinées
au citron confit et huile d'olive,
bavaroise de céleri-rave.

Lieu de ligne et coques cuit doucement,
crémeux de choux fleur,
écume de coquillages.

Sorbet.

Queue de homard breton
décortiquée à cru juste saisie,
jus de carapace en émulsion,
avocat grillé et chutney de poivron doux.

Pré-dessert.

Deux desserts.

Assortiment de mignardises.