



'ETAGE

MENU AUTOUR DU HOMARD

Pour l'ensemble de la table

Je vous propose une déclinaison de plats dans ce menu avec un Homard.

Je vais en effet utiliser toutes les parties du crustacé.

La carcasse est déclinée en velouté, les pinces utilisées pour l'entrée et la queue, partie la plus importante pour le plat. Excellente dégustation.

Guillaume Mallet

«Pain cocotte» fait maison

60 €