

# *Le Menu Homard*

Pince de homard en vinaigrette, caviar d'aubergine fumé  
Crumble et nuage de tomate au basilic  
*Lobster claw, smoked eggplant caviar*  
*Crumble, tomatoes and basil cloud*



Demi-queue de homard poêlée, risotto au citron  
*Pan seared half lobster tail, lemon risotto*



Demi-queue de homard rôti, duo de courgettes au beurre de homard  
Tomates confites, Pignons de pin et sauce homard  
*Roasted half lobster tail, zucchini duo with lobster butter*  
*Confit tomatoes, pine nut and lobster sauce*



La fleur de fraise, compotée de fraise du moment, touche de guacamole sucré  
*Strawberry flower, strawberry compote, sweet guacamole touch*

98,00 €uros

*Servi pour le dîner du lundi au dimanche*  
*Served for dinner only from Tuesday to Saturday*