

# *Le Menu Homard de Bretagne*

Fraîcheur de homard et légumes croquants,  
Vinaigrette à la grenade

*Freshness of lobster served with crunchy vegetables,  
Pomegranate vinaigrette*



Queue de homard rôtie,  
Girolles moelleuses et acidulées, pêche confite

*Roasted lobster tail,  
Soft and tangy chanterelle mushrooms, confit peach*



Queue de homard snackée, jeunes pousses d'épinards,  
Gnocchis et jus parfumé à la sauge

*Snacked lobster tail, young spinach leaves,  
Gnocchis and sage infused juice*



Cœur d'abricot infusé au romarin, ganache montée au chocolat blond Dulcey Valrhona,  
Biscuit pain de Gêne amandes et pignons de pin, crème glacée abricot

*Rosemary infused heart of apricot, blond Dulcey Valrhona ganache,  
Almonds and pine nuts Genova biscuit, apricot ice-cream*

98,00 €uros

*Servi pour le dîner du lundi au samedi  
Served for dinner only from Monday to Saturday*