



## Idée de menu

Prix : 68,00€

### Entrée

Homard - en carpaccio, salade de boucauds, rigadeaux, couteaux, billes de pommes de terre et salicornes

\*\*\*\*

### Plats

Gâteau de boeuf Angus au foie gras - cuit 12 heures, palet croustillant d'aubergines et sa courgette farcie

\*\*\*\*

### Dessert

Palet miroir trois chocolats, tuile gavotte, sorbet framboise piquillos