

**Menu Homard et Asperges 115 euros par personne**  
**Servi uniquement pour l'ensemble des convives**

Les mises en bouche



Pince de homard tiède, copeaux d'asperges, mousse d'asperges vertes et blanches, vinaigrette au sureau



Raviolis de homard aux trois sauces, persil, coulis de homard et beurre blanc



Œuf parfait cuit à 64°C, pince de homard, sauce bisque



Queue de homard rôtie au beurre salé, asperges vertes et blanches, sauce aux truffes



Fraises, citron jaune et verveine

Compotée de fraises, gâteau et mousse citron jaune, sorbets fraise et verveine