

MENU HOMARD

90€

Servi à l'ensemble de la table, uniquement sur réservation

Lobster Menu – Served to the whole table, only by reservation

Accord mets et vins en 3 verres : 36 € par personne

(vins blancs ou vins rouges au choix et un verre de crémant)

Pince droite : Aspic de homard et sa salade d'herbes

Right claw : Lobster in aspic jelly with a herb salad



Tête et pattes : Croustillant de homard, brioche toastée aux algues, rémoulade de homard

Head and legs : Lobster crisps, brioche toasted with seaweed, Lobster sauce



Pince gauche : Raviolis et son jus de carcasse

Left claw : Raviolis with lobster shell sauce



Queue : Médaillon rôti et légumes en deux textures

Tail : Roast medallions, vegetables presented two ways



Glace au fromage blanc, marmelade de fruits de saison et croutons

Curd cheese ice cream, fruit marmalade and croutons



Dessert au choix dans la carte

Dessert of choice from the menu



Ô LÉ
La Cuisine du Druid



POËLE



Oléron



Babord



Marie Brasse Beurnée
La Balise des Doux



Tribord