

**MENU ATOUR DU HOMARD SANS FROMAGE**  
**MENU BASED ON LOBSTER WITHOUT CHEESE**  
**55€**

**MENU ATOUR DU HOMARD AVEC 4 MORCEAUX DE FROMAGES**  
**MENU BASED ON LOBSTER WITH 4 PIECES OF CHEESES**  
**62€**

*La carapace en bisque froide crémée, la chair en rémoulade, croquant de cèleri*  
*A chilled creamy bisque served with a lobster claw-meat mayonnaise and crispy*  
*celery*

\*\*\*\*\*

*Médailles de queue rôtie au Rhum ambré et citron vert façon navarin aux petits*  
*légumes*  
*Medallions of lobster tail roasted with amber rum with lime juice & vegetables*

\*\*\*\*\*

*Bœuf et pince rôtie, sauce Américaine mousseuse à la cardamone et huile d'argan*  
*Roasted beef and lobster claws served with Americaine seafood sauce with*  
*cardmom and argan oil*

\*\*\*\*\*

**Dessert : Au Choix à la Carte**  
**Desserts: Choose from our dessert menu**

**Les desserts sont à commander en début de repas**  
**To be ordered at the beginning of the meal**

**Nous travaillons au gré des saisons et des approvisionnements, un plat peut nous**  
**manquer, ne nous en tenez pas rigueur...**

***We work with fresh seasonal produce, so please forgive us if occasionally some products***  
***are unavailable***

## ***LES DESSERTS***

**Les desserts sont à commander en début de repas**  
**To be ordered at the beginning of the meal**

### **Le Chocolat/Chocolate**

Royal chocolat Bitter en pailletine, glace « Carambar », sauce tonka

*Royal chocolate bitter with crunchy praline base and chocolate mousse, "Carambar" ice cream with Tonka sauce*

### **L'abricot/Apricot**

En tartare à la Vinaigrette de balsamique blanc et Crumble d'anis, glace à huile d'olive

*Apricot tartar with white balsamic vinegar, aniseed crumble, olive ice cream*

### **La Rhubarbe/Rhubarb**

En tartelette pochée à la verveine, confiture pamplemousse, glace coquelicot/pamplemousse

*In poached tart with verbena, grapefruit jam, poppy/grapefruit ice cream*

### **La Fraise de Touraine/«Touraine» strawberry**

En salade aux olives noires confites, glace au thym, opaline à l'anis vert

*Strawberry salad with candied black olive, thyme ice cream*

### **Le Café gourmand du chef/Chef's Café Gourmand**

Petits desserts accompagnés d'un café, d'un thé ou d'une tisane

*A selection of small desserts served with a choice of coffee, tea or herbal tea*

