



Les plats d'exception

Le homard

Le demi-homard à la nage	25 € / pers.
Le demi-homard à l'armoricaine	25 € / pers.
Le demi-homard à la sauce Nantua	25 € / pers.
La papillote de homard aux herbes fraîches	25 € / pers.
La paëlla de homard	prix du jour

Les préparations au foie gras

Le filet de boeuf Wellington au foie gras et à la truffe	26,50 € / pers.
Le feuilleté de pigeon au foie gras, sauce bordelaise	23 € / pers.
Le foie gras poêlé aux pommes	24 € / pers.

Les préparations aux truffes

Omelette à la truffe d'été Tuber Aestivum (en saison)	prix du jour
Omelette à la truffe d'hiver Tuber Brumale (en saison)	prix du jour

Les plateaux de fruits de mer

<u>Le plateau "Royal" garni pour 2 personnes :</u>	88,50 € / 2 pers.
2 demi-homards canadiens de 600 g, 6 langoustines, 6 gambas, 6 scampis, 100 g de crevettes grises, 2 demi-pinces de King crab d'Alaska	