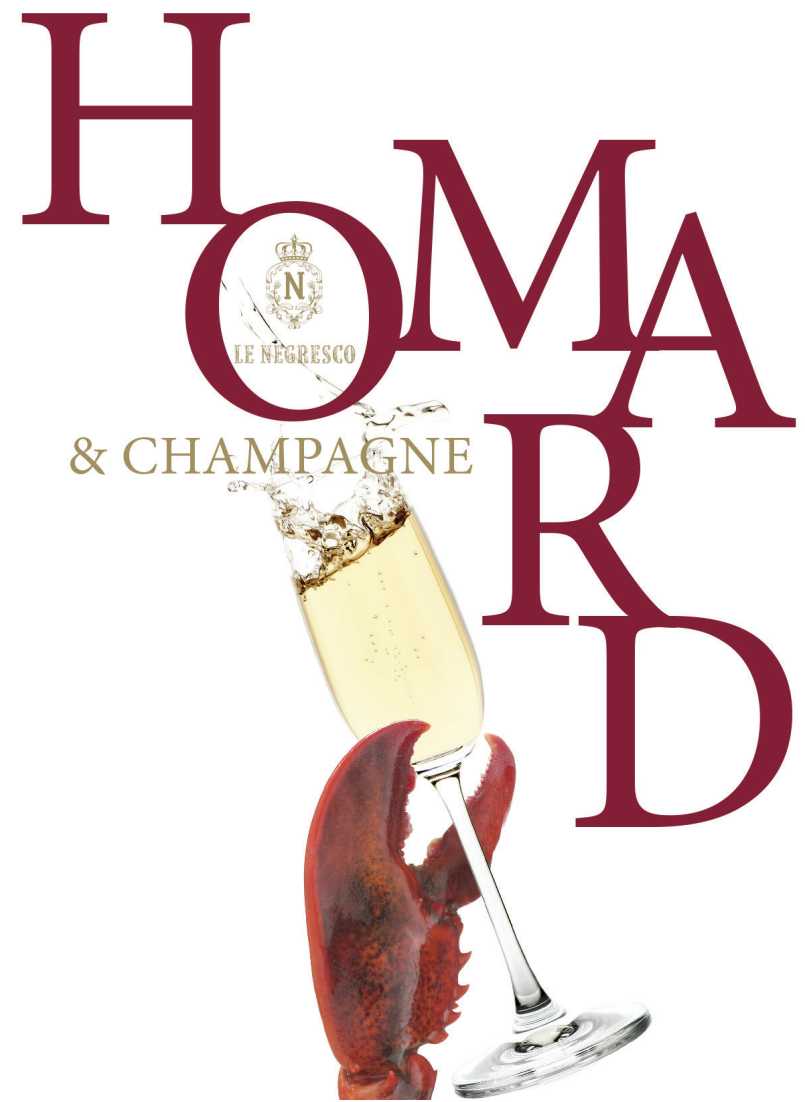


HOMARD & CHAMPAGNE



information | réservation

04 93 16 64 00 · restauration@lenegresco.com

www.lenegresco.com



MENU HOMARD ET CHAMPAGNE

120€ , sélection de Champagnes en accord

Bisque de homard et salpicon de légumes.
Lobster Bisque and vegetables assortment.

**

Pince de homard bleu, tartare de fraise Gariguettes
et tomate cerise, chantilly de crustacé
*Blue lobster claw, tartare of guariguettes strawberries
and cherry tomatoes.*

**

Cannelloni de homard, chartreuse d'asperges au fenouil confit,
émulsion Champagne.
*Lobster cannelloni, green and white asparagus
with confit fennel, Champagne sauce.*

**

Médailillon de veau et demi-queue de homard rôtie,
petit-pois « bonne femme », sauces acidulées.
*Veal filet and roasted lobster tail,
green peas and tangy cream sauce.*

**

Tendre mousse au champagne rosé et fraises du pays,
sur un sablé craquant au Muscovado.
*Soft rosé Champagne mousse and local strawberries,
crispy Muscovado shortbread.*

Sélection de Champagnes Duval Leroy sur une base de 4 coupes par personne