

Vendredi 31 Mars 2017 à 21h



Autour du homard...



80€ par personne boissons comprises

Restaurant La Barbacane



**Vins en harmonie sélectionnés par notre
Sommelier Baptiste Ross Bonneau**

**Le Chef des cuisines Jérôme Ryon, et son équipe
Vous proposent de découvrir...**

*Crème de homard rafraichie aux citrons confits et
fenouils, petits croutons et huile de crustacés*

*Raviolis des pinces, fèves et ananas victoria, un
consommé au safran de pays*

*Le corps rôti au beurre de réglisse, premières morilles
et asperges, une sauce au vin jaune*

Dessert autour des agrumes