

# Moment de prestige en Angonia

## Autour du Homard Bleu

120€

Menu servi pour l'ensemble de la table

*Kimchi de coudes, concombre et shiso*

~~~~~

*Comme une île flottante, glace de sucs et caramel de carapaces*

~~~~~

*La tartelette de homard, nectarine lacto fermentée, tchuli et citronnelle*

~~~~~

*La tomate éphémère, tomate mangue et dashi*

~~~~~

*La fleur de courgette en chimère de pince, fruit de la passion*

~~~~~

*Le corp au « Konro » beurre blanc au caviar et chartreuse de macaroni à l'oseille et coques*

~~~~~

*Le chariot de fromages Dominique Bouchait « Meilleur ouvrier de France 2011 »*

~~~~~

*Le carpaccio de homard, sorbet citron vert et fruits rouges, tuile croustillante de pinces*