



# Menu des fêtes du Rhul

## ENTRÉES

Cheesecake au saumon fumé- 37€

Ravioles de foie gras sauce à la truffe -37€

Bonbon de Homard enrobe de sa sauce - 37€

Noix de Saint Jacques en carpaccio aux trois agrumes- 37€

## PLATS

Bouillabaisse au Homard - 86€

Rossini de veau, polenta crémeuse à la truffe - 50€

Queue de lotte rôtie, lard et sauge, écrasé de pomme de terre - 53€

Blanquette de homard et ses petits légumes d'hiver - 53€

## DESSERTS

Bûche aux trio de citrons de méditerranée-  
15.50€

Bûche aux marrons- 15.50

