



Le mois du Homard



En entrée

Terrine de homard,

crème de wasabi et raifort et sa bisque tiède

20F

En plat

Homard frais vivant

Entier tout simplement grillé,

sauce homardine, fine ratatouille à la niçoise

pommes grenailles aux herbes et légumes

67F

Homard entier décortiqué servi tiède

en fine salade de mesclun, vinaigrette de bisque de homard,

pommes grenailles aux herbes

69F

Pâtes fraîches cuites dans la bisque de homard

servies avec 1/2 homard

51F_f

Le homard 700 grammes environ origine Canada



Hôtel Restaurant LE BELMONT rue des Corbaz 1 1092 BELMONT sur Lausanne

Réservations : **021 728 25 96**