

Menu Dégustation

59€ TTC / Personne

Le Chef Jacques Frappier et son équipe vous proposent un menu découverte composé de 7 plats.
Ce menu est servi uniquement pour tous les convives de la table

Mise en Bouche

Appetizer



Ormeaux poêlés aux cèpes sur sa tarte fine

Pan fried abalone with flap mushrooms on its puff pastry



Bar en écailles de Pommes de Terre, sauce au raisin, risotto d'Asperges

Bass fish with Potatoe "scale", grape juice and risotto with Asparagus



Granité à la Pomme et Pommeau

Granny smith apple with Pommeau



Ris de Veau aux Morilles, Pommes soufflées et échalotes confites

Crispy Sweetbread with Morel mushrooms, puffed potatoes and crystallized shallots



Pré-Dessert

Pre-dessert



Emotion de Sphères

Framboise, Poivrons Rouges et mousse Huile d'Olive, sorbet faisselle

Raspberry, Red bell peppers and Olive oil mousse spheres with its Soft White Cheese sorbet

