

---

## 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*



### Tarte Fine aux Ormeaux, Fondue de Poireaux, Jus de Raisin

*Fine pastry Abalone tart, Leek Fondue, Grape Juice*



### Filet de Saint-Pierre fumé au Romarin sur son galet, sauce Miel Coriande, embeurré de Choux

*John Dory smoked rosemary fish fillet on pebble stone, Honey and Coriander Sauce, buttered Cabbage*



### Granité au Citron

*Lemon flavored granite*



### Ris de Veau doré, Sauce au Foie Gras, Pommes soufflées

*Golden Sweetbreads, Foie Gras Sauce, Puffed Potatoes*



### Pré-Dessert

*Pre-dessert*



### Délice chocolat, mousse vanille et sa tuile orange

*Chocolate and vanilla mousse on its biscuit with orange crispy*

