

# Menu Dégustation

61€ 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, bisque de langoustines à la combawa, purée de topinambours

*Abalone with prawns and combawa bisque cream, mashed jerusalem artichoke*



Saint-Jacques, sauce Miel et Coriandre, mousseline de chou-fleur

*Scallops, honey and coriander sauce, mashed cauliflower*



## Granité au Citron

*Lemon flavored granite*



Ris de Veau doré, sauce Foie Gras, pommes soufflées

*Golden Sweetbreads with Foie Gras sauce, puffed potatoes*



## Pré-Dessert

*Pre-dessert*



## Voyage de Saveurs

Duo de sphère Mangue Romarin praliné noisette, estragon croustillant fleur de sel

*Sphere duo : Hazelnut praline rosemary mango and tarragon wiht crispy salt flower*

