

# 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-Pierre poêlé, jus au raisin et câpres, mousseline d'artichauts

*Pan-fried St Pierre (John Dory), capers and grape juice, mashed artichoke*



## 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*



## Folie Chocolat épicée

*Biscuit orange cannelle, croustillant chocolat blanc, crémeux fève de tonka,  
mousse chocolat poivre de timut, glace blé noir*

*Orange and cinnamon biscuit, crispy white chocolate, tonka bean creamy, chocolate mousse with timut pepper, buckwheat ice cream*

