

Menu Dégustation

61,50€ 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



Emiettée de Crabe chaud

purée de potimarron, dès de topinambours et son écume à la combawa

Hot crumbled crab, mashed pumpkin and Jerusalem artichokes puree and combawa foam



Saint-Jacques

façon Bretonne et pâte de fruit choux fleur

Scallops Breton style and cauliflower fruit paste



Granité au Citron

Lemon flavored granite



Ris de Veau

doré, sauce Morilles, pommes soufflées

Golden Sweetbreads, "morel" mushrooms 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

