

---

# 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*



### Pressé de chair de Crabe aux artichauts et son émulsion

*Pressed crab, artichokes and its foam*



### Bar en écaille de Pomme de Terre Fenouil rôti et jus chouchen coriandre

*Bass fish with Potatoe "scale", roasted fennel with chouchen coriander juice*



## Granité au Citron

*Lemon flavored granite*



## Ris de Veau

*doré, sauce Foie Gras, pommes soufflées*

*Golden Sweetbreads, Foie gras sauce, puffed potatoes*



## Pré-Dessert

*Pre-dessert*



## Finger croustillant épicé

*Biscuit praliné blé noir et sa mousse, crémeux fève de tonka, glace blé noir*

*Buckwheat praline biscuit, tonka bean cream, buckwheat mousse, buckwheat ice cream*

