

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 tiède

aux topinambours et écume safran bigouden

Pressed warm crab with Jerusalem artichokes and Bigouden saffron foam



Saint-Jacques à l'orange

pâte de fruit à l'endives

Scallops with orange, endives fruit paste



Granité à l'estragon

flavored granite



Ris de Veau

doré, sauce Morilles, pommes soufflées

Golden Sweetbreads, morel sauce, puffed potatoes



Pré-Dessert

Pre-dessert



Sphères en folie sur sa fraîcheur givrée épicée

Estragon fleur de sel, poire épicée chocolat Timut, Fruits rouges basilic et son granité épicé

Sphere trio : Tarragon flower of salt, spicy pear chocolate Timut pepper, red fruits basil and its spicy granita

