

La Table par Frédéric

Menu en 8 temps à 75€

Amuse bouche de saison

Au gré des récoltes et de l'inspiration

Asperges

En textures, amande, jaune d'œuf confit

Thon

Concombre, pommes, aquachile

Langoustine

Tempura, radis, mangue, gingembre, wasabi, aigre doux

Canard

Magret, fleur de sureau, betterave, poireaux, malt

Agneau

De 12 heures, morilles, aillet, fèves, Dukkah vert

Inspiré d'un cheesecake

Chèvre, rhubarbe, yuzu, basilic

Framboises

Meringue, petits pois, namelaka, Chocollandaise

Mignardises