FOU DE FRAISE

MENU EN 4 PLATS

ÉLABORÉ PAR

SÉBASTIEN VAUXION**

80€

Amuse-bouches autour de la Fraise
Strawberry-inspired amuse-bouche

ENTRÉE / STARTER

Fraise-Asperges vertes
Strawberry-Green Asparagus

Salade et crème glacée d'asperges verte,
Green asparagus salad and ice cream,

Granité de Crément aux fraises, écorce de citron confite
Strawberry Crémant granita, candied lemon peel

PLAT / MAIN COURSE

La Fraise-Poulet
Strawberry-Chicken

Filet rôti, pomme tandoori à la fraise, crème de céleri rave vanillée
Roasted fillet, strawberry tandoori apple, vanilla cream of celeriac

FROMAGE / CHEESE

La Fraise-Persillé de Tignes
Strawberry-Persillé de Tignes

Sorbet de bière blanche, sablé, salade roquette fraise
White beer sorbet, shortbread, strawberry rocket salad

DESSERT

La Fraise-Malabar
Strawberry-Malabar

Lait pris, écume de fraise,
Set milk, strawberry foam,

Glace Malabar et guimauves
Malabar ice cream and marshmallows

LA FOLIE DOUCE ★ VAL D'ISERE ★ TIGNES ★
Perchée depuis 1969