

Royale tiède de châtaignes, pickles de chanterelles  
et crème de topinambour fumé

**14€**

Maquereau à la flamme, céleri en croûte d'algues  
et condiment de roquette

**14€**

...

Risotto au butternut et vieux comté, pesto au persil

**24€**

Turbot rôti, huître d'Isigny snackée, poireau brûlé  
et sabayon iodé

**28€**

Epaule d'agneau confite aux épices douces,  
smoothie de pomme de terre et navet boule d'or

**26€**

Assiette de fromages affinés, mélange de mesclun  
et condiments

**13€**

...

Agrumes et avocats comme une raviole,  
cédrat confit et crème au poivre de Timut

**12€**

Chocolat crémeux, sarrasin grillé et sponge cake au cacao

**12€**

Le Chef Damien Fremont vous propose un menu

« Découverte » en 5 plats

**65€**

Servi pour l'ensemble de la table