

Sardine à l'Escabèche, tomate green zébra,  
concombre grillé et lait caillé

**15€**

Aubergine marinée au miso, framboises, citron confit  
et vinaigrette au café

**14€**

.....

Bar de ligne rôti, fleur de courgette, moules en salpicon  
et bouillon au curry vert

**29€**

Filet de râble de lapin snacké, fèves à la sarriette,  
pomme de terre bonnotte et jus Marengo

**27€**

Artichauts crus et cuits, petit épeautre, oignon nouveau  
brûlé

et bouillon aux aromates

**25€**

Assiette de fromages affinés, mélange de mesclun  
et condiments

**13€**

...

Abricots confits à la verveine, crémeux au miel  
de Normandie, et tuile en nid d'abeille

**12€**

Chocolat acidulé, fraise gariguettes et poivre de Sarrawak

**12€**

Le Chef Damien Fremont vous propose un menu

« Découverte » en 5 plats

**65€**

Servi pour l'ensemble de la table