

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

**14€**

Langoustine rôtie, taboulé de chou-fleur,  
pomelos et jus safrané

**17€**

.....

Risotto au butternut, vieux comté et blettes de couleur

**24€**

Aiguillette de Saint-Pierre cuite à basse température,  
riz noir sauté et bouillon émulsionné au lait de coco

**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€**

Crèmeux au chocolat noir, chouchox noix de pécan  
et nuage lacté

**12€**

Envie de vous laisser surprendre ?

Le Chef Damien Fremont vous propose un menu

« Découverte » en 5 plats

**65€**

Servi pour l'ensemble de la table