

ESQUISSES GOURMANDES

Les réveries salées

Huîtres Normandes N°3 - 6 ou 12 pièces	14€/26€
Saumon fumé, sauce au yaourt citronnée	12€
Caviar de tomates séchées au basilic	7€
Assiette de jambon Serrano et noisettes	9€
Assiette de Comté affinage 24 mois	9€
L'onctueux Saint Marcellin	12€
Salade de haricot vert, figues et noisettes	15€

Les rillettes et taramas

Rillettes de Saumon	16€
Rillettes de Saint Jacques	17€
Tarama rose aux œufs de Cabillaud	12€
Tarama à la truffe d'été	15€

Les réveries sucrées

Mousse au chocolat noir 72%	7€
Riz au lait onctueux, caramel au beurre salé	11€
Panna cotta au jasmin, fleurs de saison	9€

Tous nos plats sont accompagnés de focaccia moelleuse
ou de pain de campagne

Du lundi au dimanche
en service continu





AU FIL DES ENVIES

Les éveils du palais

Les huîtres

25€

Aux rivages normands, une brume iodée s'élève,
pochée de lumière, caresse d'échalotes

La langoustine

26€

Sous un glaçon de vodka, la chair s'éclaire,
le pamplemousse rit avec le citron vert

La carotte

19€

Confité, la fané devient reine,
ponzu noir et wakamé lui prêtent leurs murmures

L'oeuf

22€

Un secret des bois s'ouvre sous la crème,
et le champignon s'y fait velours

Les coeurs de saison

29€

L'oeuf version plat

Un secret des bois s'ouvre sous la crème,
et le champignon s'y fait velours

34€

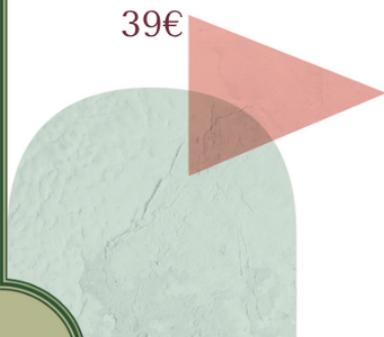
Le Cabillaud

Nacré, il repose parmi les fleurs du chou-fleur,
un sabayon de champagne caresse le yuzu

39€

Le Veau

Sous la flamme douce, le filet s'incline,
la poire et le café s'y rencontrent
en confidence





AU FIL DES ENVIES

Les douceurs suspendues

Les fromages

15€

Plateau de fromages affinés de l'Eure et du Perche,
pâte de coing, salade de saison

Le chocolat persil

18€

Sombre et soyeux, il s'élève en éclat glacé,
persil, noisette et cacao en font un dernier songe

La pomme et l'aneth

17€

Sous le souffle du verger, la pomme se décline,
un vent d'aneth effleure le fruit, et le cidre s'y fond

Les éclats de fin

9€

Cidre de Glace, Cidrerie de Billy, 6cl

9€

Eau de vie de poire Williams, 4cl

8€

Eau de vie de Mirabelle d'Alsace, 4cl

8€

Porto Kopke, 10 ans Tawny, 6cl

7€

Liqueur de sapin

8€

Liqueur de Bergamote



POÉSIE EN 7 VERS

Le murmure des mets

L'huître

Aux rivages normands, une brume iodée s'élève,
pochée de lumière, caresse d'échalotes

La langoustine

Sous un glaçon de vodka, la chair s'éclaire,
le pamplemousse rit avec le citron vert

La carotte

Confité, la fané devient reine,
ponzu noir et wakamé lui prêtent leurs murmures

L'oeuf

Un secret des bois s'ouvre sous la crème,
et le champignon s'y fait velours

Le Cabillaud

Nacré, il repose parmi les fleurs du chou-fleur,
un sabayon de champagne caresse le yuzu

Le Veau

Sous la flamme douce, le filet s'incline,
la poire et le café s'y rencontrent en confidence

Le chocolat

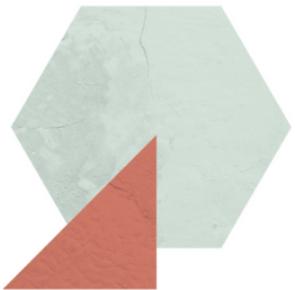
Sombre et soyeux, il s'élève en éclat glacé,
persil, noisette et cacao en font un dernier songe

110€

Plateau de nos fromages affinés +15€ par personne

PATINÉ BRUNCH

55€ par convive



SUR LE BUFFET

Sélection de pains et viennoiseries pur beurre

Brioche feuilletée

Granola aux fruits secs

Sélection de fruits secs: noisettes, amandes,
graines de lin, graines de chia, pistaches, dattes.

Fruits coupé du jour : ananas, melon, figues..

Corbeille de fruits frais

Yaourts artisanaux

Saumon fumé, sauce à l'aneth

Œufs durs

Assiettes de charcuteries

Plateau de fromages

Gâteaux, cakes et pâtisseries maison

Quiches et tarte salée du jour

Plateaux d'huîtres Normandes

Produit au gré des saisons : foie gras,
crevettes, Panettone...

À L'ASSIETTE

Œufs cuits selon votre plaisir :

Œufs aux plats

Œufs brouillés

Œufs à la coque

Omelette nature

ou agrémentée au choix :

Jambon blanc, fromage, tomates, oignons,
champignons



PATINÉ BRUNCH

55€ par convive



BOISSONS FRAICHES

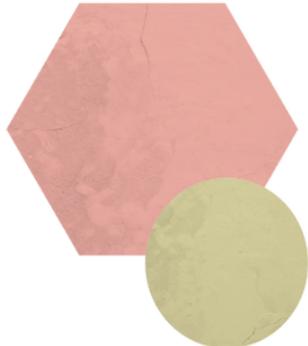
Jus de fruits frais pressé : orange, pamplemousse, citron

Jus détox de saison

Thé glacé à la fleur d'hibiscus

Coupe de prosecco 12€

Mimosa 12€



BOISSONS CHAUDES

Espresso, allongé

Double expresso, double allongé

Chocolat chaud

Latté, cappuccino, flat white

Matcha latte, Chaï latte, Golden latte

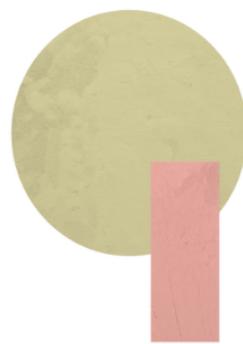
Sélection de thé du conservatoire
des Hémisphères

Option lait végétal :
noisette, avoine ou amande

CARTE DES VINS

LES ROUGES

La Bourgogne



Marsannay, Domaine Bart, "Les Favières", 2022, 64€

Savigny-les-Beaune, domaine Arnoux, 2023, 49€

Côte de Nuits village, Philippe Livera, 250€

Mercurey 1^{er} cru, Clos du Roi,
Château de Chamirey, 2023, 59€

Fixin, Hervelet, Domaine Bart, 95€

Givry, Clos de Mortières, 2023, "La Ferté", 69€

Marange, Aurore Bachelet, 2023, 120€

Santenay, Aurore Bachelet, 2023, 120€

Chorey-lès-Beaune, domaine Arnoux, 2023, 59€

Gevrey-Chambertin, Clos Village,
Philippe Livera, 2022, 140€

Aloxe-Corton, Domaine Arnoux, 2023, 120€

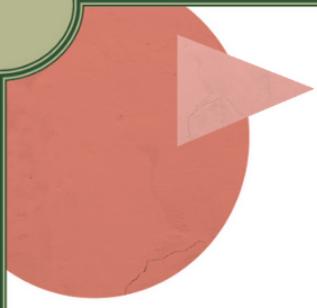
Chapelle-Chambertin, Grand cru,
Philippe Livera, 2021, 450€

Vosne-Romanée, Clos de Vougeot, Grand cru,
Nicole Lamarche, 370€

Vosne-Romanée, Domaine des Perdrix, 2023, 149€

Echezaux Grand Cru, Domaine des Perdrix, 2022, 320€





CARTE DES VINS

La Vallée du Rhône

Ventoux, domaine de Fondrèche, 2023, 39€

Syrah, "First Flight", Graeme & Julie, 2023, 58€

Croze Hermitage, Christophe Pichon, 2024 39€

Cornas, "Allégorie", C. Pichon, 2022, 66€

Cornas, Domaine du Tunnel,
S. Robert, 2023, 72€

Saint Joseph, Christophe Pichon, 2023, 42€

Saint Joseph, Jean Louis Chave, 2016, 140€

Collines Rhodaniennes, "Proxima",
100% syrah, Pichat, 2024, 44€

Côte Rotie, "Loss", Pichat, 2022, 120€

Côte Rôtie, "Les Champons",
S. Pichat, 2023, 140€

Côté Rôtie, "Ampodium, Rostaing, 2022, 199€

Le Beaujolais

Brouilly, "Crêts des Garanches", 2024, 32€

Bourgueil, cuvée Celeste, Thomas Pichet, 2024, 36€

CARTE DES VINS

Le Bordelais



Saint Emilion, Pierre Brune, 2022, 54€

Pauillac, "Echo", Lynch Bages, 2012, 139€

Margaux, Chateau du terte, 2012, 149€

Saint Julien, Chateau Leoville Barton, 2019, 220€

Pomerol, Blason de l'évangile,
2ème cuvée, 2016, 139€

Pessac Leognan,
Chateau Latour Martillac, 2019, 110€

Margaux, Chateau Lascombes, 2015, 160€

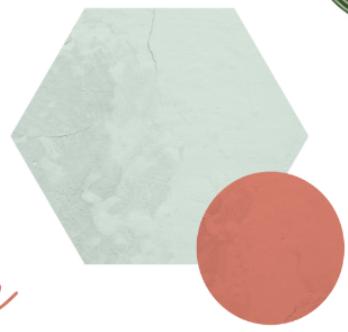
La Vallée de la Loire

Sancerre, "Cuvée Mainbré",
Raimbault, 2022, 59€

Sancerre, "Cuvée Camille",
Raimbault, 2022, 67€

Chinon, Domaine Couly-Dutheil,
"Clos de l'echo", 2014, 48€

CARTE DES VINS



Le sud de la France & le Languedoc

"Joio", Coteaux varois en provence,
Bastide de Blacailloux, 2024, 34€

Belle Leone, Vin de France,
Marlène Soria, 2013, 250€

Terasses du Larzac,
Domaine Montcalmès, 2021, 170€

Terasses du Larzac,
Domaine Montcalmès, 2022, 150€

Les Grands formats

Fronsac, Grand vin de Bordeaux,
Chateau Dalem, magnum 150cl, 1990, 210€

Saint Joseph, C. Pichon,
magnum 150cl 2023, 120€

Cote Rotie, Les Champons,
S Pichat, 2023, 290€





CARTE DES VINS

LES BULLES

Les Champagnes, 75cl

Champagne Taittinger, Cuvée Prestige brut,	100€
Demi bouteille, 37,5cl, 50€	
Champagne Taittinger, Cuvée rosé,	120€
Champagne Pommery, Brut silver royal,	75€
Champagne Pommery, Brut Royal rosé,	95€
Champagne Pommery, Blanc de blancs Apanage,	120€

Prosecco

Sartori, di Verona, IGP, 40€

Les Cidres

Cidre normand "fruité", élu meilleur cidre du monde en 2023 , cidrerie de Bily, 24€

Poiré, "cidre de poires",
100% pieds de blanc, 29€

Folie sans ivresse

L'éclat brut, pétillant sans alcool de verjus,
Osco, 39€

CARTE DES VINS

LES BLANCS



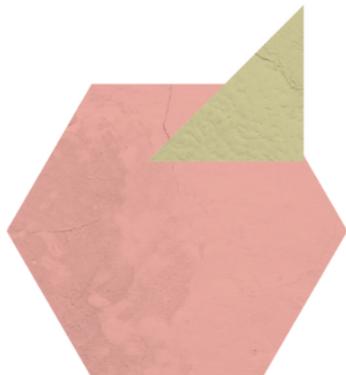
La Bourgogne

Macon-Aze, Domaine de la Garenne,
2023, 39€

Pernand-Vergelesse, "Les Combottes",
Domaine Arnoux, 2023, 68€

Hautes Côtes de Beaunes, "Clos des Dames",
Berger-Rive, 2022, 46€

Chassagne-Montrachet,
Aurore Bachelet, 2023, 86€



La Vallée de la Loire

Pouilly Fumé,
Nicolas Gaudry, 2024, 36€

Sancerre, "Cuvée Mainbré",
Raimbault, 2024, 48€