

AU FIL DES ENVIES



Les éveils du palais

Noix de Saint-Jacques rôties	24€
Chandrice de chocolat blanc vanille et gel passion	
Nuage d'œuf mi-cuit	22€
Champignons des bois crémeux	
Velouté de topinambour	22€
Espuma de burratina, dés de foie gras	
Oreiller de la belle Aurore	29€
Perdreau, col vert, faisan, sanglier et chevreuil	

Les coeurs de saison

29€	Filet de turbot poêlé
	Mousseline de céleri rave, olives et pil-pil
34€	Filet de veau
	Poire en carpaccio et jus au café
44€	Tourte de pigeon et foie gras
	Chou vert et râpé de truffe sauce salmis
59€	Lièvre à la royale
	Purée de pommes de terre truffée
32€	Linguines au homard
	Petits légumes et bisque de homard
22€	Risotto au parmesan
	Crème de courgette et romarin

AU FIL DES ENVIES

Les douceurs suspendues

Les fromages

15€

Plateau de fromages affinés de l'Eure et du Perche

La pomme et l'aneth

18€

Sorbet au cidre, huile d'aneth et chips de pomme

Choux crème pistache

17€

Glace vanille et chocolat chaud

18€

Mille-biscuits ganache florale

Crèmeux noix de pécan et clémentine confite

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, 4cl

8€

Liqueur de bergamote, 4cl

POÉSIE EN 7 VERS

Le murmure des mets d'Hiver



Huître pochée
Échalotes au vin rouge et mousse iodée

Noix de Saint-Jacques rôtie
Chandrice de chocolat blanc vanille et gel passion

Velouté de topinambour
Espuma de burratina et dés de foie gras

Nuage d'œuf mi-cuit
Champignons des bois crémeux

Filet de turbot poêlé
Mousseline de céleri rave, olives et pil-pil

Tourte de pigeon et foie gras
Chou vert et râpé de truffe sauce salmis
Supplément truffe : 15€

Mille-biscuits ganache florale
Crémeux noix de pécan et clémentine confite

110€

Plateau de nos fromages affinés
+15€ par personne

