

## 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

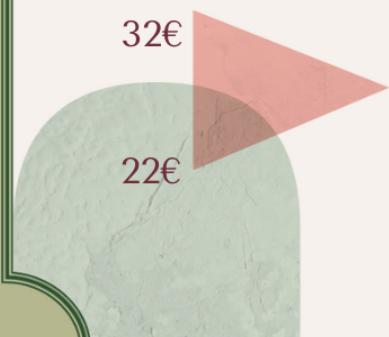
34€ Filet de veau  
Poire en carpaccio et jus au café

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

18€

**La pomme et l'aneth**

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

17€

**Choux crème pistache**

Glace vanille et chocolat chaud

18€

**Mille-biscuits ganache florale**

Crémeux 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  
Crèmeux noix de pécan et clémentine confite

110€

Plateau de nos fromages affinés  
+15€ par personne