

AU FIL DES ENVIES

Les éveils du palais

Carpaccio Noix de Saint-Jacques Zeste d'agrumes et huile d'herbes	24€
Nuage d'œuf mi-cuit Champignons des bois crémeux	22€
Velouté de topinambour Espuma de burratina, dés de foie gras	22€
Monochrome de betterave Purée au vinaigre de framboises, brunoise acidulée et jus praliné	21€

Les cœurs de saison

28€	Filet de sandre Lentilles à l'encre de sèche et chorizo, émulsion lait de coco
34€	Filet de veau Poire en carpaccio et jus au café
31€	Filet mignon de cochon Gratin de patate douce aux 5 épices et jus court
39€	Linguines au homard Petits légumes et bisque de homard
22€	Risotto au parmesan Crème de champignons et romarin

AU FIL DES ENVIES

Les douceurs suspendues

Les fromages	15€
Plateau de fromages affinés de l'Eure et du Perche	
Frozen yogurt & poires brûlées	18€
Gavottes poivrées noisettes et coulis de miel huilé	
Choux crème pistache	17€
Glace vanille et chocolat chaud	
Mille-biscuits ganache florale	18€
Crèmeux noix de pécan et clémentine confite	

Les éclats de fin

Cidre de Glace, Cidrerie de Billy, 6cl	9€
Eau de vie de poire Williams, 4cl	9€
Eau de vie de mirabelle d'Alsace, 4cl	8€
Porto Kopke, 10 ans, Tawny, 6cl	8€
Liqueur de sapin, 4cl	7€
Calvados VSOP, 4 ans en fût de chêne, 4cl	9€

POÉSIE EN 7 VERS

Le murmure des mets

Couteaux Marinière

Gel soja, coriandre et cacahuètes grillées

Carpaccio de Saint-Jacques

Zeste d'agrumes et huile d'herbes

Monochrome de betterave

Purée au vinaigre de framboises, brunoise acidulée et jus praliné

Nuage d'œuf mi-cuit

Champignons des bois crémeux

Filet de sandre

Lentilles à l'encre de sèche et chorizo, émulsion lait de coco

Filet mignon de Cochon

Gratin crémeux de patate douce aux 5 épices et jus court

Frozen yogurt & poires brûlées

Gavottes poivrées noisettes et coulis de miel huilé

110€

Plateau de nos fromages affinés

+15€ par personne