

# AU FIL DES ENVIES

## *Les éveils du palais*

- Velours d'asperge** 24€  
Asperges marinées et rôties à l'anis,  
éclat glacé de verveine
- Nuage d'œuf mi-cuit** 22€  
Signature blanche au cœur doré, champignons  
des bois crémeux
- Espuma de petit pois** 20€  
Carottes et oignons doucement confits,  
souffle de menthe fraîche et croquant de salade de pois

## *Les cœurs de saison*

- 22€ **Filet de truite**  
Peau nacrée saisie au fil de l'eau, pignon de pin  
et anchois en confiance, courgettes en duo  
tendre
- 36€ **Selle d'agneau**  
Pièce parfumée aux vents d'Orient, quinoa  
d'épices et murmure de menthe
- 32€ **Filet mignon de veau rôti**  
Ratatouille déstructurée, et jus court au thym et  
romarin
- 30€ **Linguines au poulpe**  
Tentacules en carpaccio, aïoli à la lavande
- 22€ **Risotto au gorgonzola**  
Crème de romarin et brunoise de poires

Toutes nos viandes sont d'origine Française/UE.

Prix TTC, toutes taxes et service compris

# AU FIL DES ENVIES

## *Les douceurs suspendues*

Les fromages	15€
Plateau des pâturages de l'Eure et du Perche	
Frozen yogurt & poires brulées	18€
Gavottes poivrées noisettes et coulis de miel huilé	
Choux crème pistache	17€
Glace vanille et chocolat chaud	
Frisson de fraisier	20€
Carpaccio de fraises, rhubarbe confite au sureau en liqueur, biscuit, sorbet citronnelle et pistache en nuage	

## *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€

Liste des allergènes disponible sur demande

Prix TTC, toutes taxes et service compris

# POÉSIE EN 7 VERS

## *Le murmure des mets*

### Tendresse d'avocat

Frisson salin en feuilles légères,  
onctuosité d'avocat et éclat de couteau

### Carpaccio de crabe

Chair marine sous un voile de jardin,  
granité de pommes et souffle de gingembre

### Velours d'asperge

Asperges marinées et rôties à l'anis,  
éclat glacé de verveine

### Nuage d'oeuf mi-cuit

Signature blanche au cœur doré,  
champignons des bois crémeux

### Filet de truite

Peau nacrée saisie au fil de l'eau, pignon de pin et  
anchois en confiance, courgettes en duo tendre

### Selle d'agneau

Pièce parfumée aux vents d'Orient, quinoa d'épices et  
murmure de menthe

### Frisson de fraisier

Rhubarbe confite au sureau en liqueur, biscuit,  
sorbet citronnelle et pistache en nuage

110€

Plateau de nos fromages affinés  
+15€ par personne