

AU FIL DES ENVIES

Les éveils du palais

Rose du jardin 24€

Courgette jaune confite au vinaigre de cidre,
pétales fondants aux parfums du verger

Nuage d'œuf mi-cuit 22€

Signature blanche au cœur doré, champignons
des bois crémeux

L'été en rouge 20€

Carpaccio de tomates, crème glacée de burrata,
basilic et huile d'olive

Les cœurs de saison

22€ Filet de rouget

Chair nacrée cuite à l'unilatéral,
vierge de tomates et basilic en éclats d'été

36€ Suprême de poulet

Cuisson en deux instants, fenouil confit
et murmure de câpres à l'échalote

32€ Filet mignon de veau rôti

Ratatouille déstructurée accompagné de son
jus court au thym et romarin

30€ Linguines au poulpe

Tentacules en carpaccio, sauce azurienne

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 brûlées	18€
Gavottes poivrées noisettes et coulis de miel huilé	
Choux crème pistache	17€
Glace vanille et chocolat chaud	
Éclosion d'été	20€
Fraises fraîches, ganache vanillée, madeleine à l'huile d'olive, souvenir d'enfance	

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€

Toutes nos viandes sont d'origine Française/UE.
Prix TTC, toutes taxes et service compris

POÉSIE EN 7 VERS

Le murmure des mets

Éveil d'été

Pastèque saisie comme un souffle,
première caresse aux accents de soleil

Perle d'écume

Huître en douceur, voile crémeux de poireaux,
l'iode chuchote à la gourmandise

Rose du jardin

Courgette jaune confite au vinaigre de cidre,
pétales fondants aux parfums du verger

Nuage d'œuf mi-cuit
Signature blanche au coeur doré,
champignons des bois
crémeux

Filet de rouget
Chair nacrée cuite à l'unilatéral,
vierge de tomates et basilic en éclats d'été

Suprême de poulet

Cuisson en deux instants, fenouil confit
et murmure de câpres à l'échalote

Écllosion d'été

Fraises fraîches, ganache vanillée,
madeleine à l'huile d'olive, souvenir d'enfance

110€

Les Accords Mets & Vins +45€

Plateau de nos fromages affinés
+15€ par personne