Nous avons sélectionné les meilleurs artisans de notre belle région

Truite – Les Aquaculteurs du Rosey à Fontaine-sous-Jouy (10 km)
Pisciculture alimentée par les sources toutes proches, c'est un élevage respectueux de l'environnement et des poissons.

Poissons et fruits de mer – Poissonnerie Océane
Présent sur les marchés de Pacy, de Vernon et fournisseur des belles tables de la région, Philippe est un poissonnier passionné par les beaux produits.

Volaillère fermière – La ferme de la Houssaye (80km)
Le secret de Franck Lavigne pour des produits aussi savoureux ? Il produit les céréales qui composent les aliments de ses volailles. Et ces dernières ont 20 hectares pour évoluer en plein air.

Fruits et légumes – à partir de 10 km de Pacy-sur-Eure
Selon les saisons, nous nous fournissons auprès de groupement de producteurs français Bio ou conventionnels de grande qualité.

Charcuterie – Maison Collot, à Vernon (14 km)
Attention monument ! Cette charcuterie de Vernon cultive les médailles et la tradition. Jambon, pâté en croute, boudin etc…On ne compte plus les produits médaillés.

Yaourts de la ferme – Christelle Perret, Bois-Jérôme-Saint-Ouen (18km)
Au petit déjeuner, ne passez pas à côté des délicieux yaourts de Christelle de Bois-Jérôme-Saint-Ouen. A découvrir au marché de Vernon !

Malgré tout le soin apporté à prévenir les allergies alimentaires, nous ne pouvons en aucun cas garantir l'absence totale des allergènes incriminés. Nous tenons à votre disposition un document informant des allergènes présents dans nos plats.

Teritoria

Prix nets en Euros. Taxes et service compris.
Viandes origine France.

LA CARTE

Romain Lambert, chef passionné par les saveurs du terroir et les influences du monde, marie subtilement la richesse de la Normandie à des touches exotiques. Avec l'aide de Wilfrid Janvrais, son second, il sélectionne des produits locaux de saison, qu'il sublime avec des inspirations venues des quatre coins du globe. Son approche créative et respectueuse de la nature offre une cuisine raffinée, où chaque plat est une invitation au voyage.

A PARTAGER

Planche de charcuterie Maison Collot	29
Pâté en croûte Maison Collot Médaille d'or	16

MENU ENFANT

Nous nous adaptons aux goûts de vos enfants de moins de 10 ans.

PLAT & DESSERT 17

Viande ou Poisson, accompagnement du moment, une boule de glace.

MENU AU FIL DE L'EURE

45€ par personne

ENTREES

Œuf parfait, velouté de butternuts, oignons confits 17
Slow-cooked egg, butternut squash velouté, confit onions
Risotto de topinambours 13
Risotto with Jerusalem artichokes
Teriyaki de thon aux épices colombos 19
Teriyaki tuna with Colombo spice blend

PLATS

Poulet Gaston Gérard, macaronis gratinés au Comté 22
Gaston Gérard chicken, macaroni gratin with Comté cheese
Cassolette de Saint Jacques, bisque de homard, légumes fins 23
Cassolette of scallops, lobster bisque, delicate seasonal vegetables
Joue de bœuf, sauce meurette, carotte entière puis marbrée à l'ail noir 22
Braised beef cheek, meurette sauce, whole carrot marbled with black garlic
Dorade, crème de brocolis, poireaux grillés 21
Sea bream with brocoli cream and grilled leeks
Steak de choux fleur rôti, épices douces, lit crémeux de haricots 19
Roasted cauliflower steak with mild spices on a creamy bean purée

DESSERTS

Assiette de 3 Fromages 13
3 cheeses plate
Variation autour de la pomme façon « Pavlova » 13
Apple medley in a Pavlova-inspired style
Mille-feuille aux agrumes 14
Mille-feuille with citrus fuits
Snikers crème caramel 13
Snikers caramel flan

MENU BEL AMI

65€ par personne

ENTREES

Foie gras poêlé, coings au miel, coulis groseilles 26
Pan-seared foie gras with honeyed quinces and redcurrant coulis
Saint Jacques snackées à la poudre d'amande, vinaigrette de betterave à l'huile de noix 24
Scallops seared in almond powder, beetroot vinaigrette with walnut oil
Risotto de homard, écume à la bisque 25
Lobster risotto with bisque foam

PLATS

Ris de veau, crosnes, jus de veau réduit 39
Veal sweetbreads with crosnes and reduced veal jus
Flétan, tombée de blettes, shimejis, jus de pommeau 36
Halibut with sautéed Swiss chard, shimeji mushrooms and pommeau jus
Wellington de bœuf, foie gras, purée tartufata 39
Beef Wellington with foie gras and truffle purée

DESSERTS

Plateau de fromages de Normandie et d'ailleurs 18
Cheeses from Normandy and other French regions
Rocher chocolat blanc-kiwi 17
White chocolate and kiwi confection
Poire pochée au vin, espuma au miel safrané, biscuit japonais 17
Wine-poached pear with saffron honey espuma and Japanese biscuit
Soufflé normand au calvados 15
Calvados-flavored Normandy soufflé