

Menu à faire

Du mardi au vendredi pour le repas du midi hors jours fériés

En un service	13.50€
En deux services	16.50€
En trois services	19.50€

Menu découverte 41.00€

en 3 services, une entrée, un plat, un dessert, au choix à la carte hors suggestion

Menu gourmet 54.00€

En 4 services, deux entrées, un plat, un dessert, aux choix à la carte hors suggestion

Menu surprise 85.00€/personne

Laissez-vous surprendre par l'inspiration du chef Jérôme Paquin, des saveurs authentiques pour le plus grand plaisir de vos papilles,
Dégustation gastronomique en 7 services pour minimum 2 personnes
et pour toute la table .

menu petit gourmet (jusqu'à 11 ans) 9.50 €

Émince de volailles avec pomme de terre crémeuses sauce dans l'esprit d'une blanquette,
une boule de glace au choix

POUR COMMENCER

STARTERS

Canard - Duck

19,50 €

Foie gras et son condiment pomme / poire, sel de Guérande, poudre de pain et cacao amer

Foie gras, apple/pear condiment, salt of Guerande, bread powder and bitter cocoa

Saumon - Salmon

16,00 €

Ceviche (marinade au citron) et radis multicolore

Ceviche (lemon marinated) and multicolored radish

Tout d'une tarte flambée sauf l'apparence -

14,00 €

Like a traditional « Flammekuchen » except the appearance

Mousse de fromage blanc en infusion, pickles d'oignons, lardons à déguster avec ses bâtonnets pâte à tarte flambée

Cheese mousse, pickled onions, bacon, dough sticks

L'oeuf – The Perfect Egg

15,00 €

Dit parfait accompagné de son crémeux de cucurbitacées, champignons et crème d'Isigny AOP

With creamy cucurbits, mushrooms and AOP Isigny cream

Langoustines - Jumbo Shrimp

18,50 €

En carpaccio, vinaigrette à l'huile de homard, damier de gelée de tête et coulis mangue, caviar de la maison Kaviari

Carpaccio, with lobster oil vinaigrette, jelly, mango coulis, caviar from Kaviari

POUR CONTINUER

Main dishes

Bœuf - Beef

29,50 €

En filet, astucieusement cuit et servi sur galet du Rhin pour vous permettre une cuisson propre à chacun, accompagné de son parmentier toute en transparence

Piece of beef cooked and served on a pebble from the Rhin, mashed potatoes, vegetables and candied onions

Cochon Duroc de Batallé – « Duroc de Batallé » Pig

25,50€

En cuisson douce, accompagné de son crémeux d'oignons torréfiés et lactofermentés, de poire poché et de son jus brun

Cooked in low temperature, roasted and lactofermented onions, poached pear and brown sauce

Cerf - Deer

31,50 €

Filet cuit en basse température, cucurbitacée, champignons, compression de pomme de terre et son fond de gibier

Cooked in low temperature, cucurbits, potatoes compression, brown sauce

Canette - Duckling

24,50 €

En 2 façons ; suprême poché puis rôtie et pilon confit au foin, accompagné de céleri boule, truffe et jus brun

In 2 ways; supreme poached and then roasted and drumstick, celery, truffle and brown sauce

Kraken- Octopus

33,00 €

Poulpe en cuisson douce, frégola en risotto ,chorizo Ibérique , pak-choi et pesto à l'ail des ours

Octopus prepared in gentle cooking, risotto of fregola, Iberian chorizo, pak-choi and wild garlic pesto

Cabillaud poché - Cod fish

28,50 €

Accompagné de ses carottes collection (en ravioli vanille, à l'anglaise et glacé aux épices) peau de lait torréfiée, et d'un jus de langoustine émulsionné

With vanilla carrot ravioli, roasted milk skin, Eggplant caviar and lobster emulsion

Un plat végétarien vous sera proposé sur demande selon l'inspiration du chef.

A vegetarian dish can be made on request.

POUR FINIR DESERTS

Pomme en trompe l'œil - Appel trompe l'œil 9,50 €

Toujours plus réaliste, cette coque en chocolat blanc garnie d'une mousse légère à la pomme et son cœur en morceaux, gelée et aneth, et son sorbet pomme sublimerà votre fin de repas.

White chocolate, apple mousse, apple gelatine and dill, apple sorbet

Chocolat dans tous ses états - All chocolate 9,50 €

Si vous êtes plus gourmands laissez-vous surprendre par un dessert très chocolaté. (blanc, noir, au lait, en mousse, en glace, croquant)

White, black, milk, mousse, ice cream, crispy

Douceur d'automne – Autumn sweetness 9,50 €

Cake aux poires avec sa crème caramel et son duo de mousse, sorbet poire

Pear cake, caramel cream, mousse, pear sorbet

Tatin de patates douces– Sweet potatoes Pie 9,50 €

Surprenant mariage vanille / sésame accompagné d'une crème glacée vanille

Surprising wedding Sesame / Vanilla with Vanilla Ice Cream

Un zeste de peps- TheExplosion 9,50 €

Flan de pistache, citron sous différentes textures, fines feuilles de meringue coco

Pistachio flan, lemon in different forms, coco meringue

Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison et uniquement avec des fruits de saison.
Our ice creams and sorbets are homemade and only made with seasonal fruits.