

## *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 €*

Émincé de volaille avec pommes de terre crémeuses, sauce dans l'esprit d'une blanquette,  
1 boule de glace au choix

# POUR COMMENCER

## STARTERS

### **Canard - Duck** **19,50 €**

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

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

### **Tataki de Boeuf – Beef Tataki** **16,00 €**

**tataki Herdshire en marinade accompagné d'avocats et radis multicolores**

Herdshire Beef marinated, avocado 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 de 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

\*AOP: appellation d'origine protégée

# 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

### Saint-jacques - Scallop

33,00 €

**De nos côtes françaises , rôties au beurre accompagnées de panais en 2 façons crémeux et confit, cacahuètes**

From France, roasted in the butter, parsnip in 2 ways; mashed and candied, peanuts

### Cerf - Deer

31,50 €

**Filet cuit en basse température, cucurbitacées, champignons, compression de pommes 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 rôti 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, frégoles 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 à la vanille, à l'anglaise et glacées 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 €

**Plus en douceur, ce cake aux poires avec sa crème caramel et son duo de mousse et sorbet poire saura vous séduire**

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 0- The Explosion** 9,50 €

**Un subtil flan de pistache ravivé par le peps du citron sous différentes textures et ses 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.*