

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 Guerande, 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

31,50 €

Cerf - Deer

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, 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 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 sublimera 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 - 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.*

Carte traiteur des fêtes de fin d'année

Foie gras sud ouest de la ferme du Puntoun

14€ /100gr

Saumon label rouge gravlax légèrement fumé

8€ /100gr

Caviar de la maison Kaviari

50€/30gr

Truffe Melanosporum / Alba

prix nous consulter

Pâté en croûte

(viande de chasse , trompette et truffe , foie gras pistaches)

5€ /100gr

Entremet (gâteaux)

vanille de Madagascar , chocolat grand cru

4pers/ 15€

6pers/22,50€

8pers/30€

Notre incontournable pomme en trompe l'œil

(coque chocolat blanc garnie d'une mousse légère à la pomme cœur en morceaux, gelée et aneth)

6€ la pomme