

Menu à faire

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

En un service	14,00€
En deux services	17.00€
En trois services	20.00€

Menu découverte 45.00€

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

Menu gourmet 58.00€

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

Menu surprise 88.00€/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) 10.00€

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

20,00 €

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

16,50 €

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 - 14,50 €

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

15,50 €

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

With creamy cucurbits, mushrooms and AOP* Isigny cream

Terre & Mer – Earth and Sea

19,00 €

Pressé de volaille et langoustine accompagné de ses ravioles de radis Daikon et caviar de la maison Kaviari

Poultry and Langoustine, ravioli with Daikon radished, 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

33,50 €

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

25,50 €

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

Lotte - Burbot

29,50 €

Façon osso-buco, fenouils et carottes, couteaux à l'ail et jus dans l'esprit d'une bouillabaisse

Osso bucco way, fennel and carrots, garlic knives jus in the spirit of a bouillabaisse

*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'hiver - Winter 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

L'exotique - The Exotic 9,50 €

Ananas rôti accompagné d'une meringue à l'italienne et de son sorbet, le tout sublimé par une légère note de poivre de Sichuan (poivre doux au notes d'agrumes)

Roasted Pineapple, Italian meringue, sorbet with a touch of Sichuan Pepper (sweet Pepper with citrus notes)

*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.*