

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 suggestions

Menu gourmet 58.00€

En 4 services, deux entrées, un plat, un dessert, au choix à la carte hors suggestions

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€

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 cerise et poivron, sel de Guérande, poudre de pain et peau de poivron torréfiée.

Foie gras, cherry and pepper condiment, salt of Guerande, bread powder and roasted pepper

L'oeuf - The Perfect Egg

17,00 €

Plein air dit parfait, porc et oignons confits, mousse légère de Sainte Maure, mesclun

With pork, candied onions, Sainte-Maure mousse, mesclun

La tomate - The Tomato

16,00 €

Dans tous ses états ; en sorbet, confite, crue et en condiment accompagnée de son pain toasté fougasse

In different textures; sorbet, candied, raw and condiment with fougasse bread

Duo de Truites – Trout Duo

21,00 €

Rose en gravlax betterave / Arc-en-ciel, fumée, marinée comme un rollmops accompagné de choux-fleurs et caviar de la maison Kaviari

In Gravlax beet / In rainbow, smoked and marinated like rollmops with cauliflower and 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

Tataki de Boeuf – Beef Tataki

25,00 €

Herdshire en marinade accompagné d'avocats, caviar d'aubergine, apserges vertes et mesclun

Herdshire Beef marinated, avocado, eggplant caviar, green asparagus and mesclun

Veau - Veal

31,50 €

Carré cuit en basse température avec ses petit-pois, asperges vertes, compression de pommes de terre et son jus brun

Cooked in low temperature, peas, potatoes compression, green asparagus and brown sauce

Cochon – Pig

26,50€

Poitrine préparée 72h, marinée, fumée, grillée puis confite accompagnée de son finger de haricots Tarbais label rouge façon cassoulet et sauce gastrique

72h of preparation; marinated, smoked, grilled and candied with Tarbais red beans like a "cassoulet" and gastric sauce

Lotte - Burbot

30,00 €

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

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

Flétan – Halibut fish

29,50 €

Filet en juste cuisson accompagné d'une déclinaison carotte et raviole de radis Daikon aux algues et sauce au beurre blanc

With carrot in different texture, Daikon radish ravioli with algae and white butter sauce

*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 gelatin 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'été - Summer sweetness 9,50 €

Fraise en chocolat blanc garnie d'une mousse légère à la fraise avec son cœur en morceaux, gelée et basilic, et son sorbet fraise-basilic

Strawberry in White chocolate, Strawberry mousse, gelatin and basil, strawberry-basil sorbet

Tatin de poire - Sweet Pear Pie 9,50 €

Dégustez un tourbillon de poire caramélisée, nougatine et sorbet poire

Like a Tatin with caramelized Pear, Nougatine and Pear sorbet

L'exotique - The Exotic 9,50 €

Plus en légèreté, le blanc passion-coco sur son lit de muesli en galette, sorbet passion et meringue

White Eat Coco with Muesli cake, Meringue and passion fruit sorbet

*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.*