

## **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 .

## **Petit gourmet (jusqu'à 11 ans) 15.00€**

Un plat au choix à la carte selon leur envie et appétit

# POUR COMMENCER

## STARTERS

### Canard - Duck

20,00 €

**Foie gras mi-cuit et son condiment muscat, sel de Guérande, poudre de pain et cacao amer.**

Foie gras, muscat and grape condiment, salt of Guerande, bread powder and bitter cocoa

### L'oeuf - The Perfect Egg

17,00 €

**Fermier plein air cuit à 65°C «dit parfait», émulsion au siphon de vieux Comté, noix et lard paysan**

With pork, nuts, old cheese comté emulsion

### Raviole ouvert - open ravioli

19,00 €

**Foie chaud de canard, champignons au beurre persillé et émulsion.**

Hot duck liver, mushrooms with parsley butter and emulsion

### Saumon – salomon

21,00 €

**Beau filet marinée en gravlax à l'aneth, accompagnement betterave, avocat et caviar de la maison Kaviari**

marinated gravlax, avocado beets and caviar from Kaviari

# POUR CONTINUER

## Main dishes

### Bœuf – Beef

30,00 €

**En filet, astucieusement cuit et servi sur galet du Rhin pour vous permettre une cuisson propre à chacun, fumé sous cloche, accompagné de pomme de terre crémeuse, oignons confits et carottes fanes**

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

### Canette - Duck

28,50 €

**filet en basse température dans sa longueur, cuisse confite, accompagnement panais, betterave et champignons**

Cooked in low temperature net ,candied thigh, parsnip , beets , flame roasted onions and brown sauce

### Cochon – Pig

26,50€

**Poitrine préparée 72h, marinée, fumée, grillée puis confite. Potiron en texture, oignons et sauce gastrique**

72h of preparation; marinated, smoked, grilled and candied, texture of pumpkin, onions and gastric sauce

### turbot – turbo fish

32,50 €

**Filet en juste cuisson accompagné d'une déclinaison choux-fleurs, jus intense de réduction de carcasse**

With cauliflower different texture, and white intense reduction 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 - Apple « 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 sublimeront votre fin de repas.

White chocolate, Apple mousse, Apple gelatin and dill, Apple sorbet

#### **Fromage - cheese** 7,50 €

Si vous êtes plus salé que sucré laissez-vous tenter par notre chariot de fromage affiné, assiette de 3 fromages

cheese cart

#### **verger-potager - vegetable-orchard** 9,50 €

Flan de potiron surmonté de marrons en 2 façons, rafraîchi au kalamansi et son sorbet

pumpkin flan, topped with chestnuts, refreshed with kalamansi

#### **Tatin de poire - Sweet Pear Pie** 9,50 €

compression 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.*