

## **Menu à faire**

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

En un service	16,00€
En deux services	19.00€
En trois services	23.00€
A emporter (en 3 services)	20.00€

## **Menu découverte 48.00€**

En 3 services, une entrée, un plat et un dessert au choix à la carte, hors suggestions

## **Menu gourmet 60.00€**

En 4 services, deux entrées, un plat et 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

22,00 €

**Foie gras mi-cuit et son condiment verger potager poivrons cerise, sel de Guérande**

Foie gras, cherry and pepper condiment, salt of Guerande

### Souvenir d'enfance – Childhood memory

19,00 €

**Coquillettes jambon comme un risotto, sublimé par un oeuf fermier plein air cuit à 65°C «dit parfait», émulsion oignons rôtis et couenne**

Pasta shells with ham like a risotto, egg cooked at 65°C, roasted onions and ham rind emulsion

### La Tomate - Tomato

18 ,00 €

**Dans tous ses états ! Cuite, crue, en sorbet, au barbecue, gelée et vinaigrette**

In different texture; cooked, raw, sorbet, barbecue, jelly and vinaigrette

### Saumon – Salmon

21,00 €

**Beau filet français mariné en gravlax, déclinaison betterave et citron caviar**

Marinated gravlax, beets and lemon caviar

# POUR CONTINUER

## Main dishes

### Terre et mer – Earth and Sea

34,00 €

**Boeuf SASHI en 2 cuissons, basse température et sur galet du Rhin chaud, fumé sous cloche et langoustine, accompagnés d'une compression pomme de terre, oignons confits au vin rouge, sauce aux notes maritime**

Piece of beef low cooked in 2 ways and served on a pebble from the Rhin, compression of potatoes, candied onions with maritime sauce

### Canette en trio - Duck

29,50 €

**Filet en basse température dans sa longueur, la cuisse confite mais croustillante et le foie poêlé, accompagnement pastèque au barbecue et houmous de pois chiche, jus intense**

Cooked in low temperature, candied and pan-fried liver with watermelon in barbecue and humus, intense sauce

### Veau – Veal

27,50€

**Carré sans os en cuisson douce accompagné de petit pois et avocats en texture, jus intense**

Rack of veal; low cooked, with peas and avocado, intense sauce

### Lotte – Burbot

32,50 €

**Filet en juste cuisson accompagné d'une texture de carotte, sauce au beurre blanc**

With carrot and 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 - Apple « trompe l'œil »** 10,50 €

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

#### **Douceur d'été – Summer sweetness** 10,50 €

Notre dessert estival vous séduira avec ses douces notes de fraise et basilic

White chocolate, Strawberry mousse, Strawberry sorbet and basilic touch

#### **Verger-potager - Vegetable garden** 10,50 €

Flan de pistache et avocat surmonté de pamplemousse en 2 façons, rafraîchi avec son sorbet

Pistachio and avocado flan, grapefruit and sorbet

#### **Le haricot magique – The magic Bean** 10,50 €

Surprenant mariage entre le chocolat et le haricot rouge. On vous laisse découvrir cette association insolite.

Amazing wedding between chocolate and red bean

#### **Fromage - Cheese** 10,50 €

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

3 pieces of Cheese of your choice

*Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison et uniquement avec des fruits et légumes de saison.  
Our ice creams and sorbets are homemade and only made with seasonal fruits and vegetables.*