

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

23,00 €

Foie gras mi-cuit et son condiment verger potager carotte pomme, sel de Guérande

Foie gras, apple carrot condiment, salt of Guerande

Souvenir d'enfance – Childhood memory

19,00 €

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

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

Homard - Lobster

25,00 €

Queue et pince, trilogie de riz dans l'esprit d'une paella aux légumes, tuile de pain au charbon végétal, émulsion de têtes

Tail and claw, rice trilogy in the spirit of a paella, vegetable charcoal bread tile, head emulsion

Pot-au-feu végétal vegetable stew

21,00 €

Bouillon de légumes, Rattes rôties et fumées, purée caramélisé

Vegetable broth, roasted and smoked fingerling, caramelized puree

POUR CONTINUER

Main dishes

Terre et mer – Earth and Sea

35,00 €

Bœuf 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

Cochon - Pig

27,50 €

Poitrine confite tout doucement, textures de courges et oignons, jus gastrique au vinaigre de mangue

Cooked in low temperature, candied, squash and onion textures, mango vinegar gastric juice

Veau – Veal

35,00€

Cœur de ris en cuisson douce accompagné d'un feuille à feuille de céleri boule en cuit crue, accord café et jus intense

Sweetbread / celery / coffee / juice

Cabillaud skrei – Cod skrei

32,50 €

Filet en juste cuisson accompagné de panais en 2 façons , sauce cacahuètes

2-way parsnip / peanut 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 sublimeront votre fin de repas.

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

Le champignon – Mushroom 10,50 €

Promenade des sous bois avec l'alliance étonnante du champignon de la myrtille sauvage et la noisette. Des notes franches boisées et végétales mais peu sucrées.

Mushrooms, blueberry and nuts.

Verger-potager - Vegetable garden 10,50 €

Gâteau moelleux potimarron, marmelade kalamansi potiron et sorbet, crème de marron

Brown pumpkin kalamansi and sorbet

Tea time 10,50 €

brioche roulée garnie de lait concentré et noix / mousse de lait fermenté / poudre de levure / glace noix

Brioche / milk / nuts and yeast ei

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.*