

Menu Découverte 48,00€

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

Menu à faire

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

En deux services 19,00€

En trois services 25,00€

A emporter (en 3 services) 20,00€

Menu Gourmet 60,00€

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

Petit Gourmet (jusqu'à 11 ans) 15,00€

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

Menu Surprise 88,00€

Pour le plaisir !!! Entre terre et mer, d'ici & d'ailleurs du verger et du potager, entre tradition et inspiration, sucré et salé, le chef Jérôme PAQUIN vous propose un menu en 8 services pour l'unanimité de votre table

POUR COMMENCER

Canard 23,00€

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

Souvenir d'enfance 19,00€

Coquillettes jambon comme un risotto, sublimé par un œuf fermier plein air cuit à « 65°C », émulsion oignons rôtie et couenne, copeaux de truffes

Truite rose 25,00€

Filet confit dans l'huile d'olive, ail noir, déclinaisons de choux fleurs et sabayon au safran d'Alsace

Pot-au-feu végétal 21,00€

Bouillon de légumes, rattes rôties et fumées, purée caramélisée, champignons, carottes glacées

POUR CONTINUER

Cochon 24,00€

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

Terre et Mer 38,00€

Bœuf en 2 cuissons, la langue et filet en basse température sur galet du Rhin chaud fumé sous cloche,
Langoustine panée au cacao, compression de pomme de terre, tartelette d'oignons confit, condiment maritime

Veau 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

Cabillaud skrei 32,50€

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

Un plat végétarien vous sera proposé sur demande selon l'inspiration du chef

POUR FINIR

Pomme en 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 sorbet

Le champignons 10,50€

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

Vergers-potager 10,50€

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

Tea time 10,50€

Brioche roulée garnie de lait concentré et noix, mousse de lait fermenté, poudre de levure, glace noix

Fromage 10,50€

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