

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 24,00€

Foie gras mi-cuit et son condiment verger potager cerises-poivrons, sel de guérande

Souvenir d'enfance 21,00€

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

La Tomate au pluriel 19,00€

Dans tous ses états. Au barbecue, en sorbet, en gaspacho.....

Bœuf – Huîtres 26,00€

En tartares au couteaux, mayonnaise iodée et caviar de la maison Kaviari

POUR CONTINUER

Agneau 33,00€

Carré basse température accompagné d'asperge verte, crémeux de petit pois et épinard, jus tranché

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 pommes de terre, tartelette d'oignon confit, condiment maritime

Végétal 28,00€

Pastèque au barbecue , gros champignon farci , houmous de pois-chiche au citron. Jus d'herbes

Daurade Sébaste 32,50€

Filet en habit vert , steak d'aubergine et son caviar , fine ratatouille et pickles de poivrons , réduction intense

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 champignon 10,50€

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

Verger-potager 10,50€

Subtil accord entre la carotte le lait de brebis et les agrumes

Retour de cueillette 10,50€

Quand les fraises rencontrent les tomates, sublimées par les herbes

Fromage de Maître Antony à Vieux-Ferrette 14,50€

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