

Menu Découverte Végétal 56,00€

Et si nous changions nos habitudes !! un menu sélectionné par le Chef, sans viande ni poisson le tout en 4 services

Menu à faire

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

En deux services	23,00€
En trois services	29,00€
A emporter (en 3 services)	23,00€

Menu Gourmet 68,00€

En 4 services, Sélectionnés par le soin du Chef

Menu servi pour l'ensemble de la table, celui-ci peut-être associé au menu découverte végétal

Petit Gourmet (jusqu'à 11 ans) 15,00€

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

Menu Surprise 90,00€

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'ensemble de la table

menu soumis à des restrictions d'horaires

POUR COMMENCER

Octopus 29,00€

Carpaccio de jambes de poulpes, chair de crabe bleu et zestes d'agrumes, ail noir

Mon Souvenir d'enfance 23,00€

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

Saumon 28,00€

Le cœur en tataki, brûlé à la flamme et légèrement fumé, raviole de radis daikon au raifort, crème de fromage blanc et caviar de la maison Kaviari

POUR CONTINUER

<i>Agneau</i>	37,00€
Cuite en basse température, texture de petit pois, asperge verte et crémeux de crottin de chavignol AOP	
<i>Terre et Mer</i>	40,00€
La langue et la pièce de bœuf WAGYU en basse température sur galet du Rhin chaud fumé sous cloche, Langoustine panée au cacao , compression de pommes de terre, tartelette d'oignons confits	
<i>Turbot</i>	38,00€
Le filet en juste cuisson, endives / agrumes basse température puis braisées au barbecue, jus gastrique à l'arrête	
<i>Cochon de pâturage du Mt Ventoux</i>	32,00€
La poitrine confite, textures de céleris boules et morilles, jus brun	

POUR FINIR

<i>Verger-potager</i>	13,50€
Trompe l'œil de fraise mariée à la tomate et sublimées par le basilic	
<i>Le champignon</i>	13,50€
Promenade des sous bois avec l'alliance étonnante du champignon de la myrtille et de la noisette. Des notes franches boisées et végétales mais peu sucrées	
<i>L'étonnant</i>	13,50€
Surprenant accord du poivron rouge et de la framboise allié à la douceur réconfortante du chocolat blanc	
<i>Fromage de Maître Antony à Vieux-Ferrette</i>	15,50€
Si vous êtes plus salé que sucré, laissez-vous tenter par notre chariot de fromages , assiette de 3 fromages	

Supplément
dans le menu