

## 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*

*Merci de nous informer toutes contraintes alimentaires.*

## En Suggestion

*Tartare de Bœuf 200 grs coupé au couteau :*

*Le classique 25,00€*

*En accord avec du caviar 32,00€*

## 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

***Sèpia pappardelle*** 29,00€

Tagliatelles de seiche, sauce tomate à l'infusion crustacés et herbes du jardin, échalote noire et parmesan

***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

***La tomate au pluriel*** 22,00€

Textures de tomates et burrata de chèvre, herbes du jardin

## POUR CONTINUER

<b><i>Agneau</i></b>	37,00€
Cuit en basse température, Aubergines aux épices et son caviar, jus d'agneau au persil	
<b><i>Terre et Mer</i></b>	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 aux algues, tartelette d'oignons confits	
<b><i>Turbot</i></b>	38,00€
Le filet en juste cuisson, endives / agrumes basse température puis braisées au barbecue, jus gastrique à l'arrête	
<b><i>Ris de Veau</i></b>	38,00€
Cuit tout doucement au bouillon et laqué au jus de livèche et réglisse, textures de petits pois, carottes, lard maison Noir de Bigorre	

## POUR FINIR

<b><i>Vergers-potager</i></b>	13,50€
Texture de figues, roquette et caillé de lait maison	
<b><i>Le champignon</i></b>	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	
<b><i>L'étonnant</i></b>	13,50€
Surprenant accord du poivron rouge et de la framboise allié à la douceur réconfortante du chocolat blanc	
<b><i>Fromage de Maître Antony à Vieux-Ferrette</i></b>	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

