

Menu Découverte Végétal 58,00€

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	25,00€
En trois services	31,00€
A emporter (en 3 services)	23,00€

Menu Inspiration 70,00€

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.

Menu Dégustation 95,00€

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

Poireaux vinaigrette 28,00€

Travaillé de la tête au pied en différentes textures, crème de fromage blanc aux agrumes, poutargue

Mon Souvenir d'enfance 24,00€

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

Maquereaux 29,00€

Comme un gravlax, tartare de couteaux et algues, jus d'une marinière, caviar Kaviari

Asperges vertes 22,00€

Encore croquantes, raviole de sucrose et ail des ours, sauce hollandaise

POUR CONTINUER

Pigeonneaux d'Alsace de chez THEO KIEFFER 39,00€

Le filet cuit en basse température, la cuisse confite et croque monsieur d'abattis, texture de brocolis et réduction de carcasses liée au chocolat Tuma Yellow

Terre et Mer 48,00€

Le Bœuf WAGYU Japonais, la langue confite et la langoustine marinée à crue, Compression de pommes de terre aux algues, tartelette d'oignons caramélisée

Turbot 41,00€

Le filet en juste cuisson, spirale de céleri boule en feuille à feuille, crémeux et vinaigrette, jus accord café cacao

Agneau 37,00€

En duo, le carré en basse température et abat, texture de petits-pois, éryngii poêlé, jus intense

POUR FINIR

Vergers-potager 14,50€

Texture de citrons mariés aux petits-pois

Le champignon 14,50€

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

Plaisir coupable 14,50€

Chocolat croquant, glacée, moelleux, gourmand et cabosse concassée

Fromage de Maître Antony à Vieux-Ferrette 16,50€

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

Supplément
dans le menu

