

## 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

***La Tomate au pluriel*** 22,00€

En cuit, en crue et confite mais aussi en eau en chips et en sorbet en tout 6 textures différentes

## POUR CONTINUER

*Volaille d'Alsace Label rouge* 37,00€

Le filet farci cuit en basse température, champignons de paris, texture d'artichaut, ail noir, sauce suprême au vin jaune

*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

*Daurade Royale label rouge Corse* 41,00€

Le filet confit à l'huile d'olive aromatisée, la carotte de la tête au pied, jus très très réduit de carcasse

*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

*Le maraîcher* 14,50€

Rhubarbes et fraises accordées à l'oignon rouge

*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

