

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

Foie gras de canard du Puntoun 31,00€

En mit-cuit, condiments betteraves et pistou à la verveine, oseille

Mon Souvenir d'enfance 25,00€

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

Veau 29,00€

Comme un Vitello Tonnato à la sauce César, huile d'orange et caviar de la maison Kaviari

Le céleri-rave du domaine de Hombourg 23,00€

En textures, accord entre le champignon de cueillette et le café

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

Saint jacques de la baie de Saint-Brieuc « La Jajane » 49,00€

En deux façons, tartare et taboulé multicolore de choux fleurs, poêlées, crème Dubarry, jus réduit de corail

Omble chevalier d'Alsace 39,00€

En croustillant, Haricots coco émulsion à l'ail, sauce dans l'esprit d'une Nantua

Cerf 46,00€

En médaillon basse température, déclinaison autour du maïs, pop corn en purée et en épi, girolles poêlées, réduction de vin rouge et échalotes

POUR FINIR

Verger-potager 14,50€

Pomme en trompe l'œil, accordée avec l'aneth et la roquette

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

Automnal 14,50€

Poire cuite dans un caramel au beurre, mousse aux épices et zeste d'agrumes, sorbet vin chaud

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

Nouveautés rentrée 2024

-Vente de pain maison cuit au feu de bois à la farine ancienne

dans l'esprit zéro déchet

5,50€ la miche de 300 grammes environ

-Notre mélange d'épices et aromates 3,00€ les 25 grammes

-Notre beurre maison aux épices ou aromates du moment 3,50€ 100 grammes

-Notre incontournable pomme en trompe l'œil 8€ pièce

Le plat de mamie , disponible midi et soir et week-end 15€

disponible pendant nos horaires d'ouvertures