

Menu Découverte Végétal 60,00€

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 28,00€

En trois services 35,00€

A emporter (en 3 services) 25,00€

Menu Inspiration 75,00€

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 99,00€

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

Volaille 28,00€

En pressé, jardin de légumes en cuits crues, ail noir et condiments

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

L'oignon au pluriel 23,00€

En textures et travaillé dans l'esprit d'une soupe à l'oignon

POUR CONTINUER

Pigeonneau de Théo kieffer 45,00€

Le filet en basse température, la cuisse confite, déclinaison du navet d'Alsace, jus intense lié au chocolat

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

Cochon rouge de Castille 40,00€

La joue confite 24H en basse température, duo de pomme de terre, agrumes et jus gastrique, huile verte

POUR FINIR

Verger-potager 14,50€

La carotte travaillée de la tête au pied accordée aux agrumes en déclinaison

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 miel, 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

Jerome Paquin
Restaurant le GAULOIS
Cuisine Gastronomique

Menu de la Saint Valentin en 5 temps

-L'Alsace en 2 bouchées

-La sphère en trilogie et amuse bouche

-Entre terre et mer

Pressé de volaille , jardin de légumes en cuits crues et caviar

-Souvenir d'enfance du Chef

Coquillettes jambon et œuf parfait, truffe noire

-Filet de Bar sauvage

Artichaut et ail noir, jus aux arrêtes de poisson

-Filet de Bœuf

Cuit en basse température déclinaison de pomme de terre, jus intense

-Promenade des sous-bois

Champignon / noisette / myrtille sauvage

-Pavlova aux fruits exotiques et gingembre

-Mignardises 90€

Carte traiteur

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

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 herbes du moment 3,50€ 100 grammes

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

-Foie gras de canard France 18€ les 100 grammes

Caviar osciètre de la maison Kaviari 90€ les 30 grammes