

### 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 4services, 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.*

*Nous ne pouvons pas nous adapter aux régimes sans lactose*

### 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

***Carabinero*** 31,00€

En tartare, pomme verte/kiwi/céleri, huile verte d'ail des ours, concentré de carcasses, caviar Kaviari

***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

***Thon rouge de méditerranée*** 29,00€

La ventrèche marinée façon tataki, poireau de la tête au pied, crème de fromage blanc aux agrumes

***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 de petit pois , asperges vertes,  
jus intense lié au chocolat

*Terre & mer* 49,00€

Filet de turbot en juste cuisson, haricot vert comme un risotto, saucisse d'Alsace fumée, jus intense aux arêtes

*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

*Printanier* 14,50€

Le pamplemousse et la rhubarbe marier à la gourmandise de la vanille

*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

## *Menu de Pâques 90€*

*Alsace moderne en 2 bouchées*

*Mise en bouche et service du beurre*

### *Truite en 2 services*

*asperges vertes/ ail des ours*

### *Souvenir d'enfance*

*Œuf parfait ; coquillettes jambon et truffes*

### *Agneau en déclinaison*

*Petit pois , sauce dans l'esprit d'un tajine*

### *Gourmandise de printemps*

*Pamplemousse / rhubarbe / vanille*

### *Mignardises*

## *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*

*Caviar osciètre de la maison Kaviari 90€ les 30 grammes*