

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