

### 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.*

*Nous ne pouvons pas nous adapter aux régimes sans lactose  
merci de votre compréhension*

### 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

***La Tomate au pluriel*** 23,00€

Travaillé en 6 textures ( glace, chips, steak.....) le reste a vous de le trouver

## POUR CONTINUER

***Le Bœuf*** 45,00€

En basse température, textures de carottes, sauce au poivre de Tellichery, mousse de foie-gras

***Terre & mer*** 49,00€

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

***Maquereau*** 39,00€

De ligne, le filet en 2 cuissons, petit pois et concombre, fumet cosse et anis

***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€

Travail de la fraise et de la pistache en textures, lait ribot en pana cotta

***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

***L'Alsace autrement*** 14,50€

La légèreté de la chantilly, l'intensité du chocolat et la rondeur de la cerise

***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

## ***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*

*sur commande*

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