

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

Foie Gras de canard de la ferme du Puntourn

31,00€

Mi cuit, condiments choucroute et amer bière, tuile de drêche

Le Maïs et le champignon

25,00€

Travail autour du maïs en texture associée aux champignons sauvages

POUR CONTINUER

Le Bœuf 45,00€

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

Noix de Saint-Jacques 49,00€

Rôtie à l'unilatérale, déclinaison de racine de persil, noisettes, jus réduit de corail

Volaille d'Alsace label rouge / Langoustine 42,00€

Le filet farci et le pilon confit, travail autour de l'artichaut. Sauce suprême au vin jaune

Sanglier 40,00€

Le filet en basse température le mignon confit dans un dampfnudel, röigebageldi, jus intense

POUR FINIR

Verger-potager 14,50€

Texture de poire associer à la gourmandise du chocolat et de la verveine, sorbet au vin chaud

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

Comme un Irish Coffee 14,50€

Ganache et mousse café, une touche de whisky et la gourmandise d'une glace à la truffe

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

-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

sur commande

carte des fêtes de fin d'année à emporter bientôt disponible