

Prix net service compris

### Menu Découverte Végétal 62,00€

#### 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€

*Et si nous changions nos habitudes !! un menu sélectionné par le Chef, sans viande ni poisson le tout en 4 services*

### Menu Inspiration 78,00€

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) 18,00€

*Un plat au choix à la carte selon leur envie et appétit & une boule de glace maison*

*Merci de nous informer toutes contraintes alimentaires.*

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

### Menu Dégustation 102,00€

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

#### *Veau*

29,00€

Façon vitello tonnato mais à la sauce césar, déclinaison oignons rouges, caviar maison 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 Puntoun*

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

<i>Cabillaud Skrei</i>	39,00€
En basse température confit à l'huile d'olive, endive glacée au miel, agrumes et sauce beurre blanc	
<i>Noix de Saint-Jacques</i>	49,00€
Rôtie à l'unilatérale, déclinaison de racine de persil, noisettes, jus réduit de corail	
<i>Volaille d'Alsace label rouge / Langoustine</i>	42,00€
Le filet farci et le pilon confit, travail autour de l'artichaut. Sauce suprême au vin jaune	
<i>Sanglier</i>	41,00€
Le filet en basse température et le mignon confit dans un dampfnudel, roïgebrageldi, jus intense au chocolat	

## POUR FINIR

<i>Verger-potager</i>	15,00€
Comme une tarte au citron meringuée , tout sauf l'apparence et zeste d'estragons	
<i>Le champignon</i>	15,00€
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	
<i>Comme un Irish Coffee</i>	15,00€
Ganache et mousse café, une touche de whisky et la gourmandise d'une glace à la truffe	
<i>Fromage de Maître Antony à Vieux-Ferrette</i>	17,50€
Si vous êtes plus salé que sucré, laissez-vous tenter par notre chariot de fromages , assiette de 3 fromages	
	Supplément dans le menu

*Prix net service compris*

La table de Jérôme Paquin  
Le GAULOIS Restaurant

MENU

# Des Amoureux

EN CINQ TEMPS

L'Alsace en deux bouchées

La sphère en trilogie , amuse-bouche

Entre terre et mer

Marbré de poisson, Raviole de champignon, Radis daïkon, Dashi, Caviar

Souvenir d'enfance du Chef

Coquille jambon, œuf parfait, truffe noire

Anatidés en folie rouge

Canard, betteraves, gnocchi, shiso purple

Promenade des sous-bois

Champignon, noisettes, myrtilles sauvages

Exotisme de l'Amour

Chocolat blanc, ananas , vanille

Mignardises

95€

Vendredi 13 (soir)  
Samedi 14 (soir)  
Dimanche 15  
(midi)

Accord met et vin

3 verres : 27€

4 verres : 36€

Menu disponible en déclinaison végétale