

Prix net service compris

Menu Découverte Végétal 62,00€

Menu « à faire »

Du mardi au vendredi pour le repas du midi hors jours fériés

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

En deux services 28,00€

En trois services 35,00€

A emporter (en 3 services) 25,00€

Menu Inspiration 78,00€

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) 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

Cabillaud Skrei 39,00€

En basse température confit à l'huile d'olive, endive glacée au miel, agrumes et sauce beurre blanc

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 41,00€

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

POUR FINIR

Verger-potager 15,00€

Comme une tarte au citron meringuée, tout sauf l'apparence et zeste d'estragons

Le champignon 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

Comme un Irish Coffee 15,00€

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

Fromage de Maître Antony à Vieux-Ferrette 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
cuisine Gastronomique

Mets et Vins



Autour de la truffes

Avec la participation des
domaines Weinzaepfel / la
Genestiere / des Terres
Blanches

Carpaccio de noix de saint
Jacques/céleri boule/ truffes

Souvenir d'enfance du chef/
coquillettes jambon/ œuf 65C/
truffes

Chevreuil de chasse locale
façon royale /pomme de terre/
truffes

Comme un irisch cafe glace
truffes

Mercredi 11 mars en soirée sur
réservation

135€
