

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

<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>Bœuf/ Langoustine</i>	51,00€
La noix d'entrecôte en basse température, langoustine marinée a crue, pomme de terre comme un rösti, caviar et jus végétal	
<i>Agneau</i>	46,00€
L'épaule confite tout doucement, asperges vertes, textures de petit pois, jus comme un tajine	

POUR FINIR

<i>Verger-potager</i>	15,00€
Comme une tarte au citron meringuée, tout sauf l'apparence et zestes 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

