

Nous ne pouvons pas nous adapter au régime sans lactose

Menu 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€

Sélectionnés par le soin du Chef

Menu en 4 services 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*

Menu Découverte 60€

En 3 services, Sélectionnés par le soin du Chef pour découvrir sa cuisine plus facilement

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 31,00€

Façon vitello tonnato mais à la sauce César, déclinaison oignons rouges, caviar maison Kaviari

Mon Souvenir d'enfance 26,00€

Coquillettes jambon comme un risotto, sublimé par un œuf fermier plein air cuit à « 65°C », émulsion oignons rôtis et couenne, truffes

Truite rose 31,00€

Marbré et confite à l'huile d'olive, carotte de la tête au pied, déclinaisons d'orange

La Tomate au plurielles 25,00€

En cuit en crue, glacé ... en tout 7 textures différentes associée à la fraise, à vous de deviner

POUR CONTINUER

<i>Lotte</i>	41,00€
Le filet en basse température, textures d'artichaud, olive et aïoli allégé	
<i>Ris de veau</i>	51,00€
Rôtie, risotto aux champignons crémeux et morilles poêlés	
<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>Printanier</i>	15,00€
Texture de fraises et rhubarbes associé au basilic et à la gourmandise du chocolat blanc	
<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
Jerome Paquin

le GAULOIS restaurant
Cuisine Gastronomique

Menu « à faire » le midi en semaine

Entrée

Tataki

Bœuf et pastèque, salade d'algues

Accord vin :

-Rosé, Domaine Triennes 8€

-Idée de la sommelière

Plat

Poisson

Daurade sébaste, poivrons et tomates, réduction de carcasse

Accord vin :

-Riesling Langzung, Domaine Weinzaepfel 10€

- Le Chapeau Comte, Thomas Frissant 8€

Dessert

Douceur sucrée : Cerise / chocolat / chantilly

-Banyuls Rimage, Domaine Parcé Frères 10€

En deux services 28,00 €

En trois services 35,00 €