

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

Boeuf 29,00€

Façon tataki associée à la pastèque, salade d'algues

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

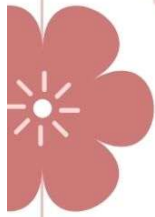
| | |
|--|--------|
| <i>Lotte</i> | 41,00€ |
| Le filet en basse température, textures d'artichaud, olive et aïoli allégé | |
| <i>Ris de veau</i> | 51,00€ |
| Rôtie, risotto aux champignons crémeux et morilles poêlés | |
| <i>Bœuf / Langoustine</i> | 51,00€ |
| La noix d'entrecôte en basse température, langoustine marinée a crue, pomme de terre comme un rösti, caviar et jus végétal | |
| <i>Caille</i> | 46,00€ |
| Le filet basse température, la cuisse confite, déclinaison de brocolis, réduction de carcasses | |

POUR FINIR

| | |
|--|--------|
| <i>Verger-potager</i> | 15,00€ |
| Accord surprenant de la framboise et du poivron rouge et la gourmandise du chocolat blanc | |
| <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>Crème brûlée mais pas que !!!</i> | 15,00€ |
| Rencontre gourmande entre la vanille, la pistache et la fraise | |
| <i>Fromage de Maître Antony à Vieux-Ferrette</i> | 18,00€ |
| Si vous êtes plus salé que sucré, laissez-vous tenter par notre chariot de fromages | |

Supplément
dans le menu

Prix net service compris



MENU ESPRIT BISTROT

À GRIGNOTER, À PARTAGER OU PAS...

Houmous **10€**

Pois chiche, féta, olive, concombre, tomate

Carpaccio de la mer **15€**

Huile d'olive, parmesan et pickles d'oignons rouge

Souvenir d'enfance du Chef **13€**

Coquille jambon, béchamel

DESSERTS

Moelleux chocolat **7€**

100% gourmandise

Fromages **6€**

Assiette de 2 fromages

Coupe de Glacées maison **7€**

3 boules aux parfums du moment

Arrosée supplément 5€

PLATS

Burger de Chef **19€**

Pour les amateurs de la street food

Salade César **17€**

Dans la pure tradition

Onglet de boeuf échalotes **19€**

Rigoureusement sélectionnée et cuit basse température

AUX CHOIX

Pomme de terre rôtie ou spaëtzle **4€**

BOISSONS

Verre de vin rouge ou blanc **7€**

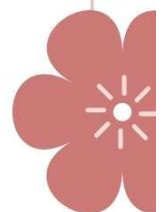
Norte sélection du moment

Cocktail maison **15€**

En suggestion

Apéritif maison **12€**

L'incontournable



La table de
Jerome Paquin
le GAULOIS restaurant
Cuisine Gastronomique

Menu « à faire » le midi en semaine du 30 au 03 juillet

Entrée

Maquereaux

En gravelax, fenouil, concombre et sauce Leche del tigre

Accord vin :

- Cairanne, Domaine Marcel Richaud 14€
- Idée de la sommelière

Plat

Canard

Le magret basse température, texture d'aubergine sauce comme un bourguignon

Accord vin :

- IGT Puglia, Primitivo 12€
- Pic Saint Loup La Grande cuvée, Domaine de L'Hortus 15€

Dessert

Douceur sucrée : melon / verveine / blanc manger

- Cuvée Lolo, Domaine Weinzaepfel 9€

| | |
|-------------------|---------|
| En deux services | 28,00 € |
| En trois services | 35,00 € |