

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

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€

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

Bœuf 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 aioli allégé	
<i>Ris de veau</i>	51,00€
Rôtie, risotto aux champignons crémeux et morilles poêlées	
<i>Cochon rouge de castille</i>	45,00€
La pluma au barbecue japonais, textures d'aubergines, pakchoï	
<i>Caille</i>	46,00€
Le filet basse température, la cuisse confite, déclinaison de brocolis, réduction de carcasses	

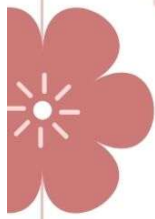
POUR FINIR

<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€**
Coquillettes jambon, béchamel

DESSERTS

Moelleux chocolat **7€**
100% gourmandise

Fromages **6€**
Assiette de 2 fromages

Coupe 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 cuite basse température

AU CHOIX

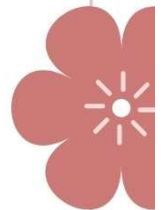
Pomme de terre rôtie ou spaëtzle **4€**

BOISSONS

Verre de vin rouge ou blanc **7€**
Notre 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

Entrée

Crevettes

Marinées à crues, travail autour de l'avocat et de la mangue

Accord vin :

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

Plat

Veau

En basse température, compression de pomme de terre,
sauce aux champignons

Accord vin :

- Pic Saint Loup, Domaine L'Hortus 15€
- Saint-Joseph, Domaine Bott 15€

Dessert

Douceur sucrée : Prune / thym / crème fouettée

-Cuvée Lolo, Domaine Weinzaepfel 9€

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