

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 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	

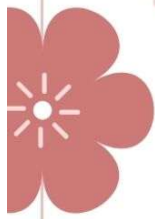
POUR FINIR

<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, fêta, 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

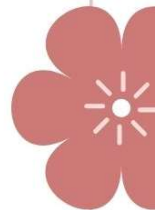
Pomme de terre rôtie ou spaëtzle 4€

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

Veau

En tartare, condiment estragon

Accord vin :

- Riesling, Domaine Weinzaepfel 10€*
- Idée de la sommelière*

Plat

Volaille

Le filet en basse température, texture d'artichaud, ail noir et jus végétal

Accord vin :

- Mercurey Les Monthelons, Domaine Venot 12€*
- Pinot Noir, Domaine Schoenheitzt 8€*

Dessert

Douceur sucrée : fraises / roquette / sablé breton

-Cuvée Lolo, Domaine Weinzaepfel 9€

<i>En deux services</i>	<i>28,00 €</i>
<i>En trois services</i>	<i>35,00 €</i>