

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

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

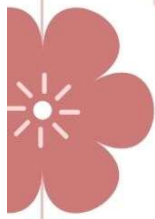
POUR CONTINUER

<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, 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 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

AU CHOIX

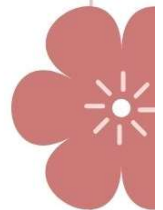
Pomme de terre rôtie ou spaëtzle **4€**

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

Gnocchi

Girolles, petit pois en textures, sauce parmesan

Accord vin :

-Pinot Gris, Domaine Boeckel 8€

-Idée de la sommelière

Plat

Bœuf

Onglet basse température au barbecue japonais, pomme de terre et
sauce échalotte

Accord vin :

- Lirac Terre de Soie, Château la Genestière 10€

- Saint-Joseph, Domaine Bott 15€

Dessert

Douceur sucrée : duo pêches / verveine

-Cuvée Lolo, Domaine Weinzaepfel 9€

En deux services 28,00 €

En trois services 35,00 €