

*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 |        |

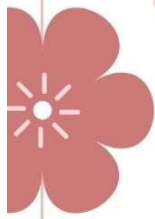
## POUR FINIR

|                                                                                                                                                            |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <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

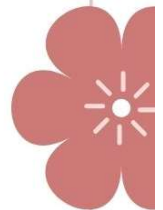
Pomme de terre rôtie ou spaëtzle 4€

## 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, carotte de la tête au pied,  
Jus gastrique

Accord vin :

- Pic Saint Loup, Domaine L'Hortus 15€
- Idée de la sommelière 12€

**Dessert**

Douceur sucrée : vanille / chocolat

- Vin Orange, Domaine Weinzaepfel 9€

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