Nous ne pouvons pas nous adapter au régime sans lactose

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€

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 Végétal 62,00€

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

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

Foie gras de canard 31,00€

Marbrée et mit cuit, condiment autour de la pomme en texture et des épices

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

Les cucurbitacées et gnocchis 25,00€

Rôtie, poêlée, ketchup, pickles et crémeux

POUR CONTINUER

Sanglier sauvage Français 42,00€

Le dos rôti en cuisson douce, roïgebragedli, échalotes confites et jus de ses os réduit au vin rouge

Bœuf Montbéliard 48,00€

En 2 façons, basse température et confit pour farcir un gyoza, déclinaison de carotte,

Jus réduit aux notes asiatique

Cochon rouge de castille 45,00€

La pluma au barbecue japonais, textures d'aubergines, pakchoï

Saint-Jacques Française 46,00€

La noix juste snackée associer au chou-fleur, sauce coraille dans l'esprit d'un beurre blanc

POUR FINIR

Verger-potager hivernal 15,00€

Comme une Pavlova, pamplemousse et sarriette

Le champignon 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

Gourmandise 15,00€

La poire pochée rencontre la gourmandise du chocolat noir et la subtilité du potimarron

Fromage de Maître Antony à Vieux-Ferrette 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

BISTROT DU *Chef*

À GRIGNOTER,
À PARTAGER OU PAS...

Flamme — 10€
Tartine de pain de campagne, crème de fromage blanc, lardons, oignons

Demi douzaine d'escargots — 11€
Beurre aux herbes

Poireaux vinaigrette — 12€
Oeuf dur en brunoise & condiment

Souvenir d'enfance du Chef — 13€
Coquillette jambon, béchamel



PLATS

Burger "De Chef" — 19€
Pour les amateurs de la street food

Croustillant de tête de veau
Vinaigrette sauce gribiche

Façon césar — 18€
Comme une salade césar mais avec un croustillant de tête de veau

Onglet de bœuf échalotes — 19€
Rigoureusement sélectionnée et cuit basse température

Civet des Gaulois — 19€
Sanglier mijoté traditionnellement

AU CHOIX — 4€
Pommes de terre rôties ou spaetzle, salade verte ou Roigebrageldi

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€

Flurry noisette ou pistache — 7€



BOISSONS

Verre de vin rouge ou blanc — 7€
Notre sélection du moment

Cocktail maison — 15€
En suggestion

Apéritif maison — 12€
L'incontournable



RESTAURANT LE GAULOIS
CUISINE CONVIVIALE

La table de

Jerome Paquin

le GAULOIS restaurant

Cuisine Gastronomique

Menu « à faire » le midi en semaine du 24 au 27 novembre

Entrée

Cabillaud

En gravlax, travail autour de la betterave

Accord vin :

- Cairanne, Domaine Richaud 14€

- Pinot gris, Domaine Boeckell 8€

Plat

Veau

En basse température, déclinaison de céleri-boule,
Champignons poêlés

Accord vin :

- IGP Puglia, Primitivo 12€

- Pinot Noir, Domaine Schoenheitz 8€

Le fromage du jour : supplément 7€

Dessert

Douceur sucrée : ananas / vanille / estragon

- Cuvée Lolo, Domaine Weinzaepfel 9€

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