



## Jérôme Gangneux vous propose

### Entrées

Soupe glacée de lentilles, condiments, cappuccino de wasabi et citrons confits	14 €
Gambas croustillantes, fraîcheur de choux blanc et mangue, herbes Thaï, jus d'épices léger	16 €
L'assiette de thon cru en trois façons, sucré salé de gingembre	18 €
Pressé de chair de tourteaux décortiqué aux herbes, coulis d'avocats, arôme de curry	19 €
Tataki de faux filet de bœuf aux sésames, vinaigrette de miel et xérès, pétales du jardin	18 €
Duo de foie gras froid et tomates confites, poivre noir de Madagascar, caramel de vinaigre	20 €
Tête de veau en carpaccio tiède, légumes de cuisson, ravigote relevée moutarde	16 €

### Entrées chaudes ou en plats (+4 €)

Risotto onctueux aux arômes de truffe blanche, artichauts cuits et crus, roquette	18 €
Nos classiques Coquillettes façon risotto, jambon blanc, jus et brisures de truffe noire	19 €
Pizzaleta de langoustines grillées aux épices, pousses d'épinards, émulsion de citron	24 €
L'assiette de légumes de saison de nos maraichers, huile d'olive farigoule et Parmesan	18 €

### Poissons

Blanc de seiche et légumes à la plancha, retour du Cambodge, sauce Dim Sium	24 €
Tronçon de lotte « rôti-laqué » miel et gingembre, saveurs de carottes	28 €
Steak d' espadon grillé, condiments au chorizo et pomme verte, quinoa, jus de tomate réduit	27 €
Filet de bar de ligne à la plancha, olives, l'aubergine grillée et son caviar, sauce vierge	33 €
Dorade royale en filet snacké, citrons et fenouils confits, riz noir sauvage de Camargue	27 €
* Filet de Saint Pierre grillé, macaronis en léger gratin, tartare de tomates aux herbes	38 €
* Turbot de nos côtes Bretonnes juste saisi, perles de blé, beurre blanc tout simplement	40 €

\* En fonction des arrivages direct de nos pêcheurs

**De plus, le Chef vous propose et concocte deux menus dégustations surprises en 5 services en fonction de vos goûts et de vos envies**

Soit **Le menu saveur à 70 €** composé de 2 1/2 entrées, 1/2 entrée chaude, un plat et un dessert

Ou

**Le menu plaisir à 85 €**, composé du menu saveur avec deux verres de vin et un vin de dessert en accord

## **Viandes**

Poitrine de porc demi sel, fondante et croustillante, Pommes grenailles de Noirmoutier et blettes au lard	28 €
Carré d' agneau rôti, panure d'herbes de Garrigue, jus de thym citron Rigatoni aux légumes provençaux	30 €
Filet de boeuf Simmental *à la plancha, servi « burger » façon 6 New York Pomme Paillason, roquette et beurre d'herbes	32 €
Duo de noix de ris de veau braisé et rognon de veau rôti entier, jus de vinaigre Déclinaison de pomme de terre	35 €
Carré de veau de lait rôti entier coupé en côte, sucs de cuisson en sauce Petits légumes de saison en fricassée	38 €

## **Fromages**

Fromages affinés de Madame Dubois, pain au noix et raisin sec, petit mesclun	12 €
--	------

## **Desserts**

Gourmandise autour du chocolat, sorbet cacao	12 €
La Fraise et son croustillant de macaron, crème de nougat	12 €
Le citron dans tous ses états, meringue légère	12 €
Riz au lait de « Maman Micheline » pain perdu brioché et pralines roses, confiture de lait	11 €
Le Tiramisu façon 6 New York, crème de mascarpone, café et chocolat	10 €
Milles feuille d'un jour	12 €
Glaces et sorbets ... (3 boules)	10 €

**Prix nets**

\* *Bœuf provenance des Alpes de Bavière (Allemagne) ou suisse*

## **De plus le chef vous propose**

**Les suggestions du jour en fonction du marché**

**Nos entrées de 18 € à 22 €**

**Nos plats de 28 € à 35 €**

**Et nos desserts de 10 € à 12 €**

*Le restaurant n'accepte pas les chèques*