

## **Jérôme Gangneux vous propose**

### **Entrées**

Pomme de terre tiède en miettes caviar de Harengs, crème légère mascarpone et citrons verts	18 €
Bonbons de crevettes croustillantes, choux blanc, mangue, herbes Thaï, sucré-salé de gingembre	16 €
Thon cru façon Tataki sésames wasabi, pois chiche, germe de radis, condiments , vinaigrette fraîcheur	18 €
Chair de tourteaux décortiqués aux herbes, coulis d'avocats, guacamole, arôme de curry	19 €
Foie gras froid en deux façons Tomates confites, poivre noir de Madagascar, caramel de vinaigre	20 €
Tête de veau cuite en carpaccio tiède, légumes de cuisson, ravigote relevée moutarde	16 €

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

Risotto onctueux aux arômes de truffe blanche, déclinaison d'artichauts, roquette	17 €
Coquillettes, le grand classique, façon risotto, jambon blanc, jus et brisures de truffe noire	19 €
Légumes de saison de nos maraichers, pétales, jeunes pousses, huile d'olive Yuzu	18 €

### **Poissons**

Dos de Cabillaud grillé aux aromates nouilles sautées, courgettes craquantes, sauce Anglaise en réduction	29 €
Steak de lotte « rôti-laqué » miel et gingembre, saveurs de carottes, caramel de Kikkoman , dentelles black	32 €
Dorade royale en filet snacké, condiments citrons et fenouils confits, cardamome, riz noir sauvage	27 €
Pavé de lieu jaune saisi sur la peau, minestrone du potager, sucs de bouillabaisse, bouillon citronnelle	28 €
Filet de Saint Pierre rôti meunière macaronis en léger gratin, arrabiata, tartare de tomates aux herbes	36 €

**De plus, le Chef Jérôme Gangneux et son second Marianne  
vous concoctent deux menus dégustations surprises  
en 5 services en fonction de vos goûts et de vos envies**

**Le menu saveur 70 €**

**ou**

**Le menu plaisir à 85 €,**

Accord mets et vins

Composé du menu saveur avec deux verres de vin  
et un vin de dessert

## **Viandes**

Poitrine de porc demi sel, fondante et croustillante, mitonnée de lentilles « Bonne-Femme » lardons croustillants	<b>28 €</b>
Carré d'agneau rôti, panure d'herbes de Garrigue, Rigatonis, légumes provençaux, caviar d'aubergines, sucs de cuisson	<b>30 €</b>
Filet de boeuf Simmental *à la plancha, servi « burger » façon 6 New York (200 gr) Pomme Paillasson, roquette, beurre d'herbes	<b>34 €</b>
Duo de rognon de veau rôti entier et ris de veau braisé (seul + 6 € ) déclinaison de pomme de terre, jus de vinaigre	<b>35 €</b>
Carré de veau rôti entier coupé en côte, velouté pour saucer (300 gr) Crumble de noisettes, curcuma et parmesan, pommes Grenailles	<b>38 €</b>

## **Fromages**

L'assiette de Fromages affinés de Madame Dubois, pain au noix et raisin sec, petit mesclun, confiture de cerises	<b>14 €</b>
---	-------------

## **Desserts**

La Sucrierie du jour ...	<b>12 €</b>
Gourmandise autour du chocolat, sorbet cacao	<b>14 €</b>
Le citron dans tous ses états, meringue légère	<b>12 €</b>
Riz au lait de « Maman Micheline » pain perdu brioché et pralines roses, confiture de lait	<b>12 €</b>
Panna Cotta, caramel croustillant, crumble de spéculos, glace Nougatine	<b>12 €</b>
Tartare d'ananas, basilic et shiso, balsamique réduit, glace yaourt Bulgare	<b>10 €</b>
Mille feuille croustillant du moment	<b>12 €</b>
Glaces et sorbets de la Maison Champault (3 boules)	<b>10 €</b>

**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 €**

*Le restaurant n'accepte pas les chèques*