

Jérôme Gangneux vous propose

Entrées

| | |
|--|------|
| Pomme de terre tiède en miettes caviar de Harengs, crème légère mascarpone acidulée | 18 € |
| Haricots verts, Burrata en fraîcheur basilic, copeaux de Parmesan , pignons de pins , huile d'olive et Farigoule | 18 € |
| Petits nems croustillants de légumes et ricotta choux blanc, mangue, herbes Thaï, mangue ,sucré-salé de gingembre | 16 € |
| Tataki de thon cru aux sésames wasabi pois chiche, germe de radis, condiments citrons verts | 18 € |
| Chair de tourteaux décortiqués aux herbes, 'avocats en guacamole, arôme de curry | 20 € |
| Le foie gras froid de canard Tomates confites, poivre noir de Madagascar, caramel de vinaigre | 20 € |

Entrées chaudes ou en plats (+4 €)

| | |
|---|------|
| Risotto onctueux aux arômes de truffe blanche, déclinaison d'artichauts, roquette | 18 € |
| Nos classiques oquillettes façon risotto, jambon blanc, jus et brisures de truffe noire | 20 € |
| Ravioles de légumes vapeur, pousses de shiso, sumac , jus d'épice léger , lait de coco | 18 € |
| Tête de veau cuite en carpaccio tiède, légumes de cuisson, ravigote relevée moutarde | 16 € |

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, citrons et fenouils confits, cardamome, riz noir sauvage ,émulsion de vanille | 28 € |
| Thon rouge juste saisi , esprit Provençal Légumes du soleil, pistou de roquette, sucs de tomate | 28 € |
| Filet de Saint Pierre rôti meunière macaronis en léger gratin, arrabiata, tartare de tomates aux herbes | 38 € |

**De plus, le Chef Jérôme Gangneux
vous concoctent un menu dégustation surprise à 90 € , accord mets et vins
en 5 services en fonction de vos goûts et de vos envies
(deux verres de vin et un verre de vin de dessert)**

Viandes

| | |
|---|-------------|
| Poitrine de porc demi sel, fondante et croustillante, mitonnée de lentilles « Bonne-Femme », chorizo , réduction de poiré | 28 € |
| Carré d'agneau rôti, panure d'herbes de Garrigue, Rigatonis aux légumes provençaux, caviar d'aubergines, sucs de cuisson | 30 € |
| Filet de boeuf Simmental *à la plancha, servi « burger » façon 6 New York (200 gr) Pomme Paillason, mesclun de coquette, beurre d'herbes | 32 € |
| Duo de rognon de veau rôti entier et ris de veau braisé déclinaison de pomme de terre, jus de vinaigre | 35 € |
| Carré de veau rôti entier coupé en côte, velouté pour saucer (300 gr) Crumble de noisettes, curcuma et parmesan, pommes Grenailles | 38 € |

Fromages

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

Desserts

| | |
|--|-------------|
| La Sucrierie du jour ... | 12 € |
| Gourmandise autour du chocolat, sorbet cacao | 14 € |
| Le citron dans tous ses états, meringue légère | 12 € |
| Riz au lait de « Maman Micheline » pain perdu brioché et pralines roses, confiture de lait | 12 € |
| Panna Cotta du Pâtissier | 12 € |
| Mille-feuille croustillant, crème de pistache | 12 € |
| Glaces et sorbets de la Maison Champault (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 €

Le restaurant n'accepte pas les chèques