

La carte du 6 New York à emporter

Les entrées

- Saumon mariné Gravlax, germes, condiments, avocat façon guacamole. **12 €**
Tataki de thon, croûte de sésames, pois chiches, germes, sucré salé de gingembre. **14 €**
Chair de tourteaux décortiqués aux herbes, pomme verte, sumac, quinoa en fraîcheur. **16 €**
Carpaccio de Saint Jacques, agrumes, cresson, vinaigrette balsamique blanc et miel. **18 €**
Emietté de pomme de terre aux truffes **28€**
Tranches de foie gras de canard, chutney de prunes, poivre noir de Madagascar, pain toasté **14 €**

Les plats

- Filet de bar grillé aux aromates, légumes en spaghettis, roquette, sucré-salé aux épices légers. **25 €**
Noix de Saint Jacques à la plancha, sésame noir, riz vénéré, amandes, jus de vanille. **24 €**
Grosses crevettes décortiquées, gingembre, champignons, légumes Thai, sauce lait de coco **22 €**
Demi-Homard à l'Américaine, légumes de cuisson, condiments estragon, riz noir sauvage **32 €**

Epaule d'agneau confite, pistaches, abricots secs, risotto de Fregola Sarda, jus de navarin. **22 €**
Palette de porc demi-sel fondante façon Apicius, lentilles, sauce suprême truffée **25 €**
Bouchée à la reine, ris de veau, suprême de volaille, cèpes, champignon de paris **26 €**

Nos grands classiques,

- Le traditionnel Hachis Parmentier de paleron de bœuf braisé, jus de brisures de truffes. **25€**
Nos classiques Coquillettes façon risotto, jambon blanc, jus et brisures de truffes. **22 €**
En supplément tranches de truffes Melanosporum, 10gr 20 €

Les desserts

- Les trois fromages de Martine Dubois (Morbier fermier, St Nectaire, Ossau-Iraty) confiture de cerises **10€**
Riz au lait de Maman Micheline, confiture de lait, brioche façon pain perdu, pralines roses. **8 €**
La gourmandise tout chocolat, ganache, chantilly Dulcey **12 €**
Crème mascarpone, marrons glacés, spéculos. **8 €**
Panna cotta, mangue, citrons confits, croustillant de céréales. **8 €**

2 Tranches de pain Campagne bio. **1 €**

