



**Jérôme Gangneux vous propose,
notre carte menu pour le déjeuner**

Les Entrées à 15 €

Les Plats à 24 €

Les Desserts à 10 €

Notre formule Grande Faim Complète à 45 €

Jérôme Gangneux vous propose

Entrées

Petits nems de légumes et ricotta, crudités du potager, jus d'épices léger
Gambas croustillantes, fraîcheur de choux blanc aux herbes Thaï
Ceviche de cabillaud, tartare de mangue et condiments, vinaigrette Yuzu et Xeres
Pressé de chair de tourteaux décortiqué aux herbes, coulis d'avocats, arôme de curry (+4€)
Tataki de faux filet de bœuf aux sésames, pétales du jardin
Foie gras froid et tomates confites, poivre noir de Madagascar, caramel de vinaigre
Tête de veau en carpaccio tiède, légumes de cuisson, ravigote relevée moutarde

Entrées chaudes ou en plat (+3€)

Risotto onctueux aux arômes de truffe blanche, artichauts cuits et crus, roquette
Nos classiques Coquillettes façon risotto, jambon blanc, jus et brisures de truffe noire
L'assiette de légumes de saison de nos maraichers, huile d'olive farigoule

Poissons

Blanc de seiche et légumes à la plancha, sauce Dim Sium
Tronçon de lotte « rôti-laqué » miel et gingembre, saveurs de carottes
Steak d'espadon grillé, condiments au chorizo et pomme verte, quinoa, jus de tomate réduit
Dorade royale en filet snacké, citrons et fenouils confits, riz noir sauvage de Camargue
Thon rouge juste saisi aux aromates, l'aubergine grillé et son caviar, sauce vierge

Viandes

Poitrine de porc demi sel, fondante et croustillante, pommes Grenailles de Noirmoutier et Blette au lard
Carré d'agneau rôti, panure d'herbes de Garrigues, jus de thym citron, rigatonis aux légumes provençaux
Filet de boeuf Simmental *à la plancha, pomme Paillason, roquette et beurre d'herbes (+4€)
Rognon de veau rôti entier, jus de vinaigre, Déclinaison de pomme de terre
Longe de veau de lait grillé, croustillant de romarin, macaronis en léger gratin, sucs de cuisson en sauce
Le Traditionnel Hachis Parmentier de paleron de Bœuf, braisé au jus et brisure de truffe (+5€)

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

Fromages

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

Desserts

Gourmandise autour du chocolat, sorbet cacao
La Fraicheur de fruits de saison, sirop citronnelle et gingembre, glace fromage blanc
Le citron dans tous ses états, meringue légère
Riz au lait de « Maman Micheline », brioche façon pain perdu, pralines roses, confiture de lait
Le Tiramisu façon 6 New York, crème de mascarpone, café et chocolat
Glaces et sorbets