

Jérôme Gangneux vous propose

Entrées

Ceviche de lieu jaune, condiments de pomme verte, sucs de tomate, vinaigrette de menthe
Bonbons de Crevettes croustillantes, choux blanc, basilique Thai, mangue, sucré salé de gingembre
Tataki de thon cru aux sésames, pois chiche, germes de radis, condiments citron vert, vinaigrette fraîcheur
Pressé de chair de tourteaux décortiqué aux herbes, coulis d'avocats, guacamole, arôme de curry (+4)
Foie gras froid et tomates confites, poivre noir de Madagascar, caramel de vinaigre (+3€)

Entrées chaudes ou en plat (+5 €)

Tête de veau en carpaccio tiède, légumes de cuisson, ravigote relevée moutarde
Ravioles de légumes vapeur, pousses de shiso, sumac, bouillon d'épices léger
Risotto onctueux aux arômes de truffe blanche, déclinaison d'artichauts, roquette
Nos classiques Coquillettes façon risotto, jambon blanc, jus et brisures de truffe noire
L'assiette de légumes de saison de nos maraichers, pétales et jeunes pousses, huile d'olive Yuzu

Poissons

Dos de cabillaud grillé aux aromates, nouilles sautées, courgettes craquantes, sauce Anglaise en réduction
Steak de lotte à la plancha, haricots verts vapeurs, caramel de Kikkoman, tartare de tomates aux herbes
Pavé de lieu jaune saisi sur la peau, minestrone du potager, sucs de Bouillabaisse, bouillon citronnelle
Dorade royale en filet snacké, condiments citron et fenouils confits, cardamome, riz noir sauvage

Viandes

Poitrine de porc demi sel, fondante et crouillante, ragout de lentilles Bonne Femme, lardons croustillants
Entrecôte Angus grillée, (250 gr) pomme Grenailles, mesclun du maraicher, beurre d'herbes (+4€)
Rognon de veau rôti entier, panure d'herbes de Garigue, déclinaison de pomme de terre, jus de vinaigre
Onglet de veau saisi, crumble de noisettes, curcuma et parmesan, échalottes confites, macaronis en léger gratin
Le traditionnel Hachis Parmentier de paleron de Bœuf, braisé au jus et brisure de truffe (+5€)

Fromage ou desserts

Les trois Fromages affinés de Madame Dubois, pain au noix et raisin sec, confiture de cerises

Le Café Gourmand ...

Gourmandise chocolat, sorbet Cacao

Tartare d'ananas, basilique, sucs de balsamique, glace yahourt Bulgare

Le citron dans tous ses états, meringue légère

Riz au lait de « Maman Micheline », brioche façon pain perdu, pralines roses, confiture de lait

Panna Cotta, crumble de spéculos, caramel croustillant, glace nougatine

Glaces et sorbets de la maison Champault



**Jérôme Gangneux vous propose,
Les midis du 6 New York**

Les Entrées à 15 €

Les Plats à 25 €

Les Desserts à 10 €

Notre formule Grande Faim Complète à 45 €