

Jérôme Gangneux vous propose

Entrées

Haricots verts, Burrata en fraîcheur Basilic, copeaux de Parmesan, pignons de pin , huile d'olive farigoule et noix	17 €
Tarte fine de tomates Compotée de tomates, balsamique réduit, jeunes pousses	18 €
Tataki de thon cru aux sésames Pois chiche, germes de radis, condiments citron vert , Kikkoman en réduction	20 €
Pressé de chair de tourteaux décortiqué aux herbes, Avocats en guacamole, arôme de curry	21 €
Duo de Foie gras de canard en tranche Tomates confites, poivre noir de Madagascar, caramel de vinaigre	22 €

Entrées chaudes ou en plats (+4 €)

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

Poissons

Dos de Cabillaud grillé Pâtes conchiglias palourdes et coques, émulsion iodée d'oseille	30 €
Médaille de lotte à la plancha Bouillon Thaï, Einoki et germes de soja, légumes croquants	32 €
Dorade royale en filet snacké, Citron et fenouil confits, riz noir sauvage de Camargue, émulsion de vanille	29 €
Thon rouge juste saisi aux aromates Esprit provençal, légumes du soleil, pistou de roquette, sucs de tomates	30 €
Filet de Saint Pierre rôti meunière Quinoa, condiments lime et câpres, mousse légère de curry vert	38 €

Viandes

Poitrine de porc demi-sel, fondante et croustillante, Petits pois « Bonne Femme », chorizo, réduction de poiré	32 €
Epaule d'agneau confite, panure de pistache, Légumes, abricots secs, jus de navarin	30 €
Filet de boeuf Simmental *à la plancha, servi « burger » façon 6 New York (200 gr) Pomme paillason, mesclun de roquette, beurre d'herbes	35 €

Duo de rognon de veau rôti entier et ris de veau braisé	
Déclinaison de pomme de terre, jus de vinaigre	38 €
Carré de veau rôti entier coupé en côte, velouté pour saucer (300 gr)	
Crumble de noisettes, curcuma et parmesan, pommes grenailles	40 €

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

Fromages

L'assiette de Fromages affinés de Madame Dubois,	
Pain au noix et raisin sec, petit mesclun, confiture de cerises	15 €

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 €
Coque meringuée aux fruits rouges	12 €
Mille feuilles croustillantes, crème de pistache	12 €
Glaces et sorbets de la Maison Champault (3 boules)	10 €

Prix nets

Le chef vous propose également

*Les suggestions du jour en fonction du marché
 Nos entrées de 18 € à 22 €
 Nos plats de 28 € à 35 €*

De plus, le Chef Jérôme Gangneux

Vous concocte un menu dégustation surprise, **le menu plaisir à 90 €**,
 Accord mets et vins
 (Deux verres de vin et un vin de dessert)
 en 5 services en fonction de vos goûts et de vos envies

Le restaurant n'accepte pas les chèques