

## **Jérôme Gangneux vous propose**

### **Les Midis du 6 New york**

*Notre formule déjeuner et les suggestions*

*Nos entrées et entrées chaudes 15 €*

*Nos plats 25 €*

*Nos desserts 10 €*

*Notre formule complète 45 € (entrée-plat-dessert)*

### **Nos Entrées**

Les entrées du chef ...

Haricots verts, Burrata en fraîcheur

Basilic, copeaux de Parmesan, pignons de pin, huile d'olive farigoule et noix

Tarte fine de tomates

Compotée de tomates, balsamique réduit, jeunes pousses

Tataki de thon cru aux sésames

Pois chiche, germes de radis, condiments citron vert, Kikkoman en réduction

Pressé de chair de tourteaux décortiqué aux herbes,

Avocats en guacamole, arôme de curry

**(+5€)**

Duo de Foie gras de canard en tranche

Tomates, poivre noir de Madagascar, caramel de vinaigre

**(+4€)**

### **Nos Entrées chaudes (en version plats +5 €)**

Tête de veau en carpaccio tiède, légumes de cuisson, ravigote relevée moutarde

Risotto onctueux aux arômes de truffe blanche, déclinaison d'artichauts

Nos classiques Coquillettes façon risotto, jambon blanc, jus et brisures de truffe noire

**(+3€)**

Ravioles de légumes vapeur, pousses de shiso, jus léger d'épices, lait de coco

## **Nos Poissons**

Le poisson du marché ...

Dos de Cabillaud grillé

Pâtes conchiglias aux palourdes et coques, émulsion iodée d'oseille

Médaille de lotte à la plancha

Bouillon Thaï, Einoki et germes de soja, légumes croquants

Dorade royale en filet snacké,

Citron et fenouil confits, riz noir sauvage de Camargue, émulsion de vanille

Thon rouge juste saisi aux aromates

Esprit provençal, légumes du soleil, pistou de roquette, sucs de tomates

## **Nos Viandes**

Poitrine de porc demi-sel, fondante et croustillante,

Petits pois « Bonne Femme », chorizo, réduction de poiré

Epaule d'agneau confite, panure de pistache,

Légumes, abricots secs, jus de navarin

Filet de boeuf Simmental \*à la plancha, servi « burger » façon 6 New York (200 gr)

Pomme paillason, mesclun de roquette, beurre d'herbes

**(+4€)**

Rognon de veau rôti entier

Déclinaison de pomme de terre, jus de vinaigre

Quasi de veau braisé, échalotes confites

Crumble de noisettes, curcuma et parmesan, pommes grenailles

Notre grand classique hachis Parmentier

De paleron de bœuf braisé au jus et brisures de truffes

**(+7€)**

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

## **Fromage ou nos desserts**

L'assiette de Fromages affinés de Madame Dubois,

Pain au noix et raisin sec, petit mesclun, confiture de cerises

La Sucrierie du jour ...

Le café très gourmand ...

Gourmandise autour du chocolat, sorbet cacao

Le citron dans tous ses états, meringue légère

Riz au lait de « Maman Micheline » pain perdu brioché et pralines roses, confiture de lait

Coque meringuée aux fruits rouges

Glaces et sorbets de la Maison Champault (3 boules)

*Le restaurant n'accepte pas les chèques*