

## **Jérôme Gangneux vous propose**

### **Entrées**

Haricots verts, Burrata en fraîcheur Basilic, copeaux de Parmesan, pignons de pin, vinaigrette sucré-salé	<b>16 €</b>
Tomates cerises en tarte fine, Compotée de tomates, balsamique réduit, jeunes pousses	<b>18 €</b>
Thon cru façon tataki aux sésames Pois chiche, germes de radis, condiments citron confit, Kikkoman en réduction	<b>19 €</b>
Chair de tourteaux décortiquée aux herbes, Avocats en guacamole, condiments pomme verte, huile de curry	<b>22 €</b>
Foie gras de canard en tranches Tomates confites, poivre noir de Madagascar, caramel de vinaigre	<b>20 €</b>

### **Entrées chaudes ou en plats**

Risotto onctueux, arômes de truffe blanche, petits pois et fèves, roquette	<b>18 €</b>
Coquillettes, jambon blanc, jus et brisures de truffe noire, notre grand classique.	<b>20 €</b>
Langoustines grillées en pizzaletta, pousses d'épinards, crème réduite citronnée	<b>26 €</b>

### **Poissons**

Dos de Cabillaud doré aux aromates Rigatonis aux palourdes et coques, jus iodé d'oseille	<b>32 €</b>
Tentacule de poulpe à la plancha, Variétés du potager, soja, jeunes pousses, retour du Cambodge	<b>28 €</b>
Lotte en médaillon juste saisie, Citron confit, riz noir sauvage, condiments, émulsion de vanille-lime-fenouil	<b>30 €</b>
Filet de Saint Pierre rôti meunière Cannellonis farcis, caviar d'aubergines, tartare de tomates aux herbes	<b>36 €</b>
Homard de nos côtes cuisiné (180 gr décortiqué) Taboulé de légumes verts, sésame noir, bouillon tandoori	<b>1/2 homard 40 € Homard entier 70 €</b>

### **Le menu Saveur 80 €**

Le chef vous concocte uniquement pour le dîner,  
un menu dégustation surprise confectionné autour de 5 plats  
en fonction de vos goûts et envies  
2 entrées / 1 entrée chaude / 1 poisson ou 1 viande / 1 dessert

## **Viandes**

Palette de porc fermier demi-sel, braisée-fondante, Lentilles mijotées, olives, chorizo, cébettes, réduction de poiré	<b>30 €</b>
Gigot d'agneau de Lozère en tranche à la plancha, Petits pois, verveine, laitue, crumble de sarrasin, jus de romarin	<b>32 €</b>
Filet de bœuf Simmental * façon 6 New York (200 gr) Burger de pomme paillasson, mesclun de roquette, beurre d'herbes	<b>34 €</b>
Le ris de veau rôti crousti-moelleux Saveurs de carottes, croustillant de persil, jus court de vinaigre	<b>38 €</b>
Carré de veau rôti entier coupé en côte, (300 gr) Panure de curcuma, noisettes et parmesan, pommes grenailles rissolées	<b>40 €</b>
Le traditionnel ...	<b>35 €</b>

\* Bœuf provenance des Alpagnes de Bavière (Allemagne)

## **Fromages**

L'assiette de Fromages affinés de Madame Dubois, Pain aux noix et raisin sec, petit mesclun, confiture de cerises	<b>15 €</b>
--	-------------

## **Desserts**

La Sucrierie du jour ...	<b>12 €</b>
Gourmandise chocolat, sorbet cacao	<b>14 €</b>
Le citron, crème mascarpone, spéculos, meringue légère	<b>12 €</b>
Le riz au lait de ma « Maman Micheline » pain perdu brioché, pralines roses, confiture de lait	<b>14 €</b>
L'ananas en fraîcheur, sirop thé vert, mélisse, gingembre, glace yahourt Bulgare	<b>12 €</b>
Fraises gariguettes en tarte fine et rhubarbe en fraîcheur	<b>15 €</b>

**Prix nets**

## **Le chef vous propose également**

*Les suggestions du jour en fonction du marché*

*Nos entrées de 18 € à 22 €*

*Nos plats de 30 € à 37 €*

*Le restaurant n'accepte pas les chèques*