

## **Les midis du 6 New York**

*Pour notre reprise et uniquement pour les déjeuners, nous vous proposons une remise de – 20% sur l'ensemble de notre carte à partir d'une commande entrée-plat ou plat-dessert*

### **Nos Entrées**

Notre entrée du jour...**20€**

Salade de grosses crevettes cuites, crudités du potager, sucré salé de gingembre. **17€**

Tarte fine de tomates cerises, balsamique, sumac, jeunes pousses. **18€**

Tataki de thon, croûte de sésames, pois chiches, germes, condiments citron. **19€**

Pressé de chair de tourteaux décortiqués, herbes, pomme verte, avocat, arôme de curry. **22€**

Foie gras de canard en tranche, haricots verts, basilic, pignons de pin, caramel de vinaigre. **20€**

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

Risotto onctueux, petits pois et fèves, jeunes pousses, arômes de truffe blanche. **17€**

Nos classiques Coquillettes façon risotto, jambon blanc, jus et brisures de truffe noire. **18€**

### **Nos poissons de pêche**

Le poisson du marché .**29 à 35€**

Dos de cabillaud grillé, pâtes conchiglies, palourdes et coques, émulsion d'oseille iodée. **30€**

Filet de dorade royal snacké, citrons et fenouils confits, riz noir sauvage, émulsion de vanille **28€**

Poulpe et légumes à la plancha, soja et pak choï, sauce Thai à notre façon. **27€**

Steak de lotte saisi, sésames noir, légumes du soleil en escabèche, balsamique, sauce vierge. **32€**

### **Nos Viandes**

Epaule d'agneau braisée confite,

panure de pistaches, abricots secs, risotto de fregola sarda, jus de navarin. **29€**

Poitrine de porc demi-sel fondante et croustillante,

marjolaine, petits pois, vitelotte, chorizo, réduction de poiré. **28€**

Filet de Bœuf Simmental « Burger à notre Façon » \* Bœuf provenance des Alpes de Bavière (Allemagne)

pommes paillason, roquette, beurre d'herbes. **30€**

Carré de veau entier coupé en côte grillé (300 gr),

crumble noisette, curcuma et parmesan, pommes grenailles, beurre de cuisson **38€**

Le grand classique de notre maison ...**35€**