



L'amour au Ginger

Ici, on aime les tables qui vivent, les saveurs qui réveillent et les moments qui se partagent.

Alors, on vous propose de nous faire confiance et de commencer ce moment par notre cocktail :

COCKTAIL LOVE ♥

Puis, laissez-vous succomber aux suggestions de notre Chef, avec en entrée un **CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES**, Duo au panais et émulsion au café.

Poursuivez le repas avec un **DOS DE CABILLAUD POCHÉ AU LAIT DE COCO**, risotto de céleri et noisettes torréfiées, écume iodé à la vanille ou ♥ **MAGRET DE CANARD RÔTI**, polenta crispy à l'oignon confit et cèpes entier grillé, jus corsé à la cerise. Et parce qu'il est trop dur de choisir, prenez chacun un plat et partagez.

Pour le dessert, un moment de douceur avec un **BROWNIE MOELLEUX**, confit de framboise et mousse légère yaourt, sorbet framboise.

Et si vous souhaitez prolonger ce moment, c'est possible ! Un café, un digestif : vous n'avez qu'à demander !



CARTE GINGER

ENTRÉE + ENTRÉE + DESSERT - **30,90€**
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT - **30,90€**
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - **33,90€**

La carte comme d'habitude, mais avec quelques suggestions pour un peu plus d'amour ♥

(V) : Plat Végétarien

ENTRÉES

11,00€

♥ **CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES** - Duo au panais et émulsion au café +2€

OEUF PARFAIT - Cappuccino de cèpes, noisette & cacao, mouillette au beurre de truffe (V)

TATAKI SAUMON - Sauce karashi

CEVICHE DE DORADE - Lèche de tigre au citron vert-passion, avocat et concombre

COUTEAUX GRATINÉS - Beurre d'ail confit & citron noir d'Iran

MOSAÏQUE DE POIREAUX & ALGUES - Vinaigrette poire-cardamome, haddock fumé

NIGIRI DE THON ÉPICÉ & ESCALOPE DE FOIE GRAS +2,5€

PLATS

25,00€

♥ **DOS DE CABILLAUD POCHÉ AU LAIT DE COCO** - Risotto de céleri et noisettes torréfiées, écume iodé à la vanille

GAMBAS SAUVAGES DE MADAGASCAR - Sauce curry des îles, riz jasmin et ananas caramélisés

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE - Polenta onctueuse au chorizo, oignons confits et coulis de piquillos +1,50€

PAVÉ DE MAIGRE À LA PLANCHA - Crémeux de butternut à la passion, potirons rôtis et vierge exotique

ESPADON GRILLÉ EN CROÛTE DE CACAHUÈTES - Purée de céleri au chocolat blanc et coulis de piment doux

♥ **MAGRET DE CANARD RÔTI** - Polenta crispy à l'oignon confit et cèpes entier grillé, jus corsé à la cerise +3€

PRESSÉ DE PINTADE DE CHALLANS FARCIE AU FOIE GRAS - Purée de pommes de terre truffée et jus de volaille corsé

JOUE DE PORC CONFITE - Gnocchis de pommes de terre et châtaignes, pleurotes sautées

FILET DE BOEUF VBF - Frites maison, salade de jeunes pousses et émulsion chimichurri

RAVIOLIS DE BUTTERNUT & RICOTTA - Émulsion de cèpes et truffe noire, crumble cacao amer et noisettes (V)

POKE BOWLS

22,00€

POKE BOWL VEGGIE - Riz parfumé, falafels à la betterave, légumes croquants & fruits exotiques marinés (vegan)

POKE BOWL SAUMON - Riz parfumé, saumon cru mariné, légumes croquants, fruits exotiques & coriandre

CÔTE DE BOEUF VBF GRILLÉE (1,1 KG / 1,3 KG)

Frites maison, salade de jeunes pousses et émulsion chimichurri

Hors menu 70€/kg

GINGER

33 rue Saint Jean du Pérot
17000 La Rochelle

DESSERTS

11,00€



BROWNIE MOELLEUX

Confit de framboise et mousse légère yaourt, sorbet framboise

CARRÉMENT CHOCOLAT

Dacquoise aux amandes et noisettes, croustillant au praliné, mousse au chocolat et ganache crémeuse

TIRAMISU DÉSTRUCTURÉ

Biscuit cuillère, ganache montée au café, crème à l'amaretto, croustillant gavotte et glace au café

LA POMME DÉLICATE

Moelleux à la cannelle, mousse vanille, compotée de pomme acidulée, gelée pomme-cannelle & glace fromage blanc

VACHERIN EXOTIQUE

Meringue croquante coco, compotée d'ananas au poivre Sichuan, ganache lait de coco & sorbet fruit de la passion

POIRE&PRALINÉ

Poire pochée, crème diplomate pralinée noisette, crumble & nuage de poire infusée au clou de girofle

TRILOGIE DE GLACES (OU SORBETS) ARTISANALES

"Maître Artisan Glacier"

ASSIETTE DE FROMAGES

Affinés par L'Épicurium et confiture du moment

CAFÉ GOURMAND (+2,60€)

CHAMPAGNE GOURMAND (+6€)

MENU ENFANT



PLAT + BOULE DE GLACE
ARTISANALE + SIROP
14,00€

Plat au choix :

NUGGETS DE POULET MAISON OU FILET DE BAR

Accompagnement au choix :

FRITES MAISON OU RIZ NATURE OU COQUILLETES & SALADE DE JEUNES POUSSÉS





MENU DÉGUSTATION

POUR 2 PERSONNES - 6 plats chacun
60,00€/PERSONNE

ACCORD METS & VINS

Apéritif / 2 verres de Vins / Café / Digestif

30€/PERSONNE

MISE EN BOUCHE

CAPPUCCINO DE CÈPES

Mouillette au beurre de truffe (V)

ENTRÉES

♥ **CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES**

Duo au panais et émulsion au café

ou

RAVIOLIS DE BUTTERNUT & RICOTTA

Émulsion de cèpes et truffe noire, crumble cacao amer et noisettes (V)

et

NIGIRI DE THON ÉPICÉ & ESCALOPE DE FOIE GRAS

PLATS

♥ **DOS DE CABILLAUD POCHÉ AU LAIT DE COCO**

Risotto de céleri et noisettes torréfiées, écume iodé à la vanille

et

♥ **MAGRET DE CANARD RÔTI**

Polenta crispy à l'oignon confit et cèpes entier grillé, jus corsé à la cerise

DESSERT OU FROMAGE

♥ **BROWNIE MOELLEUX**

Confit de framboise et mousse légère yaourt, sorbet framboise

ou

ASSIETTE DE FROMAGES

Affinés par L'Épicurium et confiture du moment