

## ENTRÉES

⊗ 6 HUÎTRES N°3 DE SAINT VAAST TATIHOU	13.00
Vinaigrette au cidre et échalotes, pain de seigle	
FOCCACIA AUX HERBES	12.00
Ketchup de poivrons & Salade de Poivrons grillés, Tomates confites, Cecina & Pecorino	
CRUDO DE LIEU NOIR COMME UN GRAVELAX	11.00
Yaourt au Lait de Brebis & Oeufs de poissons	
SOUFFLÉ GAMBAS ET ANETH	15.00
Sauce Moule safranée	
⊗ DUO DE SAUMON EN GELÉE DE YUZU	13.00
Crème à l'Aneth	
TARTELETTE FEUILLETÉE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON	14.00
Oeuf Parfait et Jus de volaille au Cidre de Normandie	
🍷 PRESSÉ DE BOEUF AU FOIE GRAS	14.00
Pickles	
ENTRÉE DU JOUR	9.00

## PLATS PRINCIPAUX

⊗ TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES FRAÎCHES	18.00
Condiment, sauces maison	
AGNOLOTTI D'ESCARGOTS EN PERSILLADE	19.00
Déclinaison de Choux, Emulsion verte & Persil frit	
⊗ PAVÉ DE THON MARINÉ	23.00
Champignons Shitaké, Choux Pak Choi & Beurre Blanc à l'Orange	
RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS DE SAISON	18.00
Parmesan & Ricotta, Beurre Noisette à la Sauge et Amandes effilées	
⊗ EPAULE D'AGNEAU CONFITE	23.00
Boulgour Oriental & Patates douces	
⊗ DOS DE CABILLAUD & GAMBAS	21.00
Pommes Vapeur, Bisque de Crevettes et Siphon Aioli	
⊗ FILET DE BOEUF	25.00
Anneaux de Pommes de Terre, Légumes de Saison & Beurre composé au Lard	
🍷 BURGER PULLED PORK	17.00
Frites fraîches et sauce barbecue maison	
⊗ SUPRÊME DE PINTADE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE	19.00
Purée de panais & Poireau grillé, Sauce Chimichurri	
PLAT DU JOUR	17.00

## LES DOUCEURS DU JEHANNE

⊗ SÉLECTION DE FROMAGES DU MOMENT DE STEVEN LE GALL	10.00
🍷 BABA AU CALVADOS	11.00
Sorbet pomme granny maison & Siphon Muscovado	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	10.00
Glace Beurre Noisette & Caramel à l'Orange	
⊗ SOUFFLÉ À LA BÉNÉDICTINE	12.00
Poire Anisée cuite sous vide & Sorbet Poire (à commander en début de repas)	
⊗ ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS	8.00
Maison	
BROWNIE CHOCOLAT NOIR	9.00
Crèmeux Noisette, Tuile et Glace Café	
DESSERT DU JOUR	8.00