



ENTRÉES

	Par 6	Par 9	Par 12
HUÎTRES N°3 DE SAINT VAAST TATIHOU	14,00	20,00	27,00
⊗ AUBERGINE RÔTIE AU MISO ET SOJA Mayonnaise Coriandre Thaï et Condiment Mangue acidulée, Oignons frits.			12,00
ŒUF BIO PARFAIT, ÉMULSION CHAMPIGNONS Mouillette « Truffée » au Poulet.			14,00
⊗ BURRATA, FIGUES FRAÎCHES ET RÔTIÉS Caramel de Figue au Vinaigre Balsamique, Noisettes Torréfiées.			15,00
⊗ CEVICHE DE LIEU NOIR Concombre, Kiwi, Avocat et Citron Vert, Sauce Leche de Tigre.			13,00
TARTELETTE AUX ESCARGOTS, FONDUE DE TOMATE AU SERRANO Beurre Composé aux Champignons, Lard de Colonata, Jus de Viande.			15,00
PANNA COTTA AU JUS DE MOULES ET CITRONNELLE Salade de Moules au Citron et Vinaigrette au Yuzu, Pain toasté à l'Ail.			14,00
🍷 PRESSÉ DE BOEUF AU FOIE GRAS			15,00
ENTRÉE DU JOUR			10,00

PLATS PRINCIPAUX

⊗ TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES FRAÎCHES	19,00
Sauces Maison.	
⊗ PAVÉ DE MAIGRE, POMME AU SOJA ET SÉSAME	23,00
Purée de Carotte jaune à l'Orange et Beurre Blanc Ail Noir et Yuzu.	
⊗ CÔTE DE PORC CUITE À BASSE TEMPÉRATURE	21,00
Pomme Boulangère Lard et Cheddar, Échalote Confit, Jus monté au Beurre d'Échalote.	
⊗ FILET DE BŒUF NORMAND, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS.	27,00
Mousseline Pomme de Terre au Blanc de Bœuf en Siphon, Jus de Bœuf à l'Estragon.	
PRESSÉ D'ÉPAULE D'AGNEAU SEMOULE DE BLÉ AUX ÉPICES	24,00
Purée de Butternut à la Noisette, Figue Pochée au Madère, Jus Corsé.	
AGNOLOTTI FOIE GRAS	21,00
Butternut Glacée au Jus de Volaille, Pickels Champignon, Purée de Cèpes au Thym.	
ENCORNET SNACKÉ ET SES TENTACULES FRITS	22,00
Chips d'Aubergine et Chimichurri au Citron Confit.	
ARANCINI VÉGÉTARIENNE À L'OSSO IRATY	19,00
Poivron Corne de Taureau Farci à la Caponata, Crème de Tomate au Curry Rouge.	
🍷 BURGER PULLED PORK	18,00
Frites Fraîches et Sauce Barbecue Maison.	
⊗ CUISSE DE PINTADE CONFITE À L'HUILE DE TRUFFE	21,00
Purée de Chou-fleur à l'Ail, Poire Rôtie au Poivre et Ail Confit, Jus Réduit.	
PLAT DU JOUR	18,00

LES DOUCEURS DU JEHANNE

⊗ LE CHARIOT SÉLECTION DE FROMAGES DE STEVEN LE GALL	12,00
🍷 BABA AU CALVADOS	11,00
Sorbet Pomme Granny & Siphon Muscovado.	
PANNA COTTA MANGUE GINGEMBRE DÉSTRUCTURÉE	11,00
Gingembre Confits ,Gel Citron et Sorbet Mangue et Gingembre.	
⊗ ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS MAISON	10,00
FIGUE FROMAGE BLANC	10,00
Figues Fraîches Rôties, Financier, Compotée de Figue, Sorbet Figue et Fromage Blanc.	
⊗ POIRE POCHÉE AU SARRASIN FAÇON BELLE-HÉLÈNE	12,00
Crèmeux Chocolat et Crèmeux Poire, Glace Sarrasin et Vanille, Popcorn de Sarrasin.	
TARTELETTE FRAMBOISE ET ESTRAGON	10,00
Crèmeux Framboise et Citron Vert, Framboises Fraîches, Sorbet Framboise Estragon.	
CAFÉ / THÉ GOURMAND, MIGNARDISES MAISON	11,00
DESSERT DU JOUR	9,00