



ENTRÉES

	Par 6	Par 9	Par 12
HUÎTRES N°3 DE SAINT VAAST TATIHOU	14,00	20,00	27,00
⊗ CRÈME DE CHOU-FLEUR FUMÉE, ET TARTARE DE BAR Légumes de Saison, Pickles de Piments Verts, Arenkha (Oeufs de Hareng Fumés)			15,00
SOUPE À L'OIGNON DU JEHANNE Bouillon de Bœuf, Brunoise de Comté et Ficelle au Beurre de Truffe et au Comté			13,00
⊗ GRAVELAX DE SAUMON À LA BETTERAVE Espuma Betterave et Orange, Salade de Betteraves en Textures.			14,00
⊗ TARTARE DE BŒUF ET THON Émulsion Huîtres à l'Aneth et au Citron Vert			16,00
⊗ TARTARE DE LANGOUSTINE EN CANNELLONI D'ANANAS Vinaigrette Passion Vanille et Coulis Coriandre.			18,00
⊗ POIREAUX VINAIGRETTE REVISITÉ Crème de Chèvre et Velouté de Verts Tiède.			13,00
⊗ GAMBAS AU CURRY ROUGE JUSTE RAIDIE Jardin de Légumes et Bouillon Parfumé			15,00
🍷 PRESSÉ DE BOEUF AU FOIE GRAS			16,00
ENTRÉE DU JOUR			10,00

PLATS PRINCIPAUX

⊗ TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES FRAÎCHES	20,00
Sauces Maison.	
⊗ NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES	27,00
Risotto Potimarron, Sauce Bardes Safranée, Chips de Tapioca Soufflées	
⊗ JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU POMMEAU DE NORMANDIE	24,00
Purée des Pommes de Terre aux Cèpes, Légumes Racine et Sauce aux Cèpes (15 min)	
⊗ PINTADE LABEL ROUGE EN 2 CUISSONS	25,00
Suprême Basse Température en Croûte de Praliné Chataigne, Pressé de Cuisses Confites, Risotto Sarrasin Chataigne	
⊗ GIGOT D'AGNEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE	28,00
Pomme Anna Confite et Purée Ail et Sésame, Jus Corsé	
⊗ LOTTE BASSE TEMPÉRATURE, PURÉE D'OIGNONS CARAMÉLISÉS	24,00
Déclinaison de Légumes Anciens et Beurre Blanc Citron et Marjolaine	
RIS DE VEAU CROUSTILLANT, PURÉE DE PANAIS AU JUS DE BŒUF	32,00
Topinambours Rôtis et Sabayon Beurre Noisette et Romarin	
RAVIOLES CRÉMEUSES AU MONT D'OR	21,00
Bouillon de Pommes de Terre Rôties et Mirepoix Confite.	
PIÈCE DE BOUCHER (SELON ARRIVAGE) PRIX SUR ARDOISE	
Purée de Pommes de Terre et Poêlée de Légumes de Saison	
🍷 BURGER PULLED PORK	19,00
Frites Fraîches et Sauces Maison.	
PLAT DU JOUR	18,00

LES DOUCEURS DU JEHANNE

⊗ LE CHARIOT SÉLECTION DE FROMAGES DE STEVEN LE GALL	13,00
🍷 BABA AU CALVADOS	12,00
Sorbet Pomme Granny & Siphon Muscovado.	
TARTE TATIN AUX POMMES	12,00
Sauce Caramel et Sorbet Crème Fraîche, Sablé Breton	
⊗ ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS MAISON	10,00
LITCHI ET PRALINES ROSES	11,00
Sorbet Coco/Litchi et Mousse et Gel Citronné au Litchi, Pralines Roses, Tuile Coco	
⊗ BANANE ET CHOCOLAT	13,00
Mousse au chocolat, Gelée Café et Sorbet Banane Flambée	
COOKIE	12,00
Mousse et Crémeux Vanille et Glace Cookie, Praliné Noisette	
CAFÉ / THÉ GOURMAND, MIGNARDISES MAISON	11,00
DESSERT DU JOUR	9,00