



## ENTRÉES

	Par 6	Par 9	Par 12
HUÎTRES NORMANDES N°3	14,00	20,00	27,00
⊗ CARPACCIO DE MIGNON DE VEAU			15,00
Coulis de Roquette et Mayonnaise légère à l'huile de tomates confites			
BRIOCHE TOASTÉE MAISON			14,00
Crèmeux d'avocat et Crudo de Saumon mariné au miso et au Soja			
⊗ ASPERGES BLANCHES, COULIS DE BROCOLI ET WASABINA			14,00
Glace à l'amande et oeufs de truite			
LA «FICELLE NORMANDE»			13,00
Béchamel Truffée et Champignons sautés			
GYOZAS DE PINTADE CONFITE À L'ESTRAGON			13,00
Sauce Aigre Douce et Pickles			
⊗ SALADE DE CALAMAR TIÈDE, ÉMULSION DE CURRY ROUGE			16,00
Concombre au Yuzu et Salade de jeunes pousses			
🍷 PRESSÉ DE BOEUF AU FOIE GRAS			16,00
ENTRÉE DU JOUR			10,00

## PLATS PRINCIPAUX

⊗ TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES FRAÎCHES	21,00
Sauces Maison	
⊗ POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE BASSE TEMPÉRATURE	24,00
Purée de Pomme de terre au Miso et Kimchi	
FILET DE CANETTE, POLENTA CRÉMEUSE AUX ÉPICES	25,00
Gastrique à l'ananas, tuiles cassantes et ananas flambé	
⊗ BALLOTINE MARBRÉE DE FILET DE DINDE «LABEL ROUGE»	23,00
Tapenade, purée de poivron jaune façon Pesto Giallo, Tian en millefeuilles et tuile de roquette	
LANGOUSTINES, GNOCCHI À LA RICOTTA, BISQUE ET BROCCOLINI	29,00
Toast à la rouille épicée et crème aux graines de fenouil	
⊗ DOS DE CABILLAUD SNACKÉ, SABAYON AIL NOIR ET YUZU	24,00
Broccolini, Pleurotes et palet de pomme de terre, salade d'herbes fraîches	
CARRÉ SELLE D'AGNEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE	31,00
Fromage blanc à l'aubergine fumée et aux épices sumac, semoule crémeuse à l'ail noir	
CANNELLONI CÉLÉRI	21,00
Champignons et Pont-l'Évêque, Poires rôties	
PIÈCE DE BOUCHER (SELON ARRIVAGE) PRIX SUR ARDOISE	
🍷 BURGER PULLED PORK	20,00
Frites Fraîches et Sauces Maison.	
PLAT DU JOUR	19,00

## 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.	
ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS MAISON	11,00
RHUBARBE POCHÉE AU POIVRE DE SICHUAN	12,00
Moelleux aux amandes et sorbet Rhubarbe	
⊗ RIZ AU LAIT INFUSÉ AU THYM ET LAURIER	11,00
cacahuètes grillées et salées caramélisées et tuiles cacahuètes	
MOUSSE CHOCOLAT DULCEY	13,00
Crèmeux passion et Brownie moelleux, Glace Chocolat Dulcey	
GÉNOISE THÉ MATCHA, MOUSSE CITRON	12,00
Sorbet hibiscus et thé aux fruits rouges	
CAFÉ / THÉ GOURMAND, MIGNARDISES MAISON	12,00
DESSERT DU JOUR	9,00