



ENTRÉES

	Par 6	Par 9	Par 12
HUÎTRES NORMANDES N°3	14,00	20,00	27,00
⊗ GRAVELAX DE CABILLAUD AUX AGRUMES			14,00
Billes de melon et concombre compressé au yuzu, sorbet melon concombre et citron vert, gaspacho de concombre			
⊗ CEVICHE DE DAURADE AUX FRUITS EXOTIQUES			13,00
Carpaccio d'ananas, salade croquante et vinaigrette passion			
⊗ TATAKI DE BOEUF NORMAND MARINÉ AU POMMEAU			15,00
Condiment pommes et noix, neige de roquefort			
⊗ ROULEAU DE GRAVELAX DE SAUMON			14,00
Cream cheese aux agrumes, condiment abricot, citron confit et gelée rouge			
GASPACHO DE MELON GLACÉ			13,00
Chiffonade de jambon serrano, Croutons de pains rôtis au thym			
MAÏS EN TEXTURE, COMPOTÉE DE TOMATES			12,00
Chorizo normand et polenta			
🍷 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	
⊗ MAIGRE EN ÉCAILLES DE COURGETTES FRAÎCHES	29,00
Purée de courgettes au basilic, courgette grillée, et émulsion safranée	
FILET DE DORADE SEBASTE CUIT À L'UNILATÉRALE	23,00
Pâtes fraîches aux moules et tomates confites, Pak choï glacé et espuma «marinière»	
⊗ FILET DE VIVE GRILLÉ	25,00
Purée d'échalotes caramélisées au safran, oignons nouveaux glacés au fumet et nectarines tièdes au romarin	
CONCHIGLIONI FARCIS AUX TOMATES ET FENOUIL	22,00
Gratinés au parmesan, tomates cerises et oignons nouveaux, siphon mozzarella	
HAUT DE CUISSE DE POULET LABEL ROUGE CONFIT	25,00
Gratin de pommes de terre au romarin, abricots au basilic et chutney d'abricot	
CÔTE DE COCHON CUITE À BASSE TEMPÉRATURE	23,00
Mousseline de carottes au beurre noisette, pickles de concombre grillé et pleurotes au soja	
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
ABRICOTS AU ROMARIN ET MIEL	12,00
Sorbet abricot, Siphon au romarin et crémeux au miel, financier et amandes éfilées	
CRUMBLE AUX PRUNES	12,00
Sorbet cassis, groseilles et mélisse, compotée de gel aux prunes	
MILLEFEUILLE FRAISE SPÉCULOOS	12,00
Glace Fraise au Chocolat Valrhona, diplomate spéculoos, compotée de fraise	
TARTELETTE AU CERISE ET PIMENT D'ESPELETTE	13,00
Gelée de Sureau et ganache chocolat noir Guanaja	
CAFÉ / THÉ GOURMAND, MIGNARDISES MAISON	12,00
DESSERT DU JOUR	9,00