



ENTRÉES

	Par 6	Par 9	Par 12
HUÎTRES PLEINE MER DE NORMANDIE	14,00	20,00	27,00
DÉCLINAISON DE CHOUX			12,00
Mousseline de chou-fleur, choux de Bruxelles rôtis à l'huile de noisette et coulis de Kale			
☒ KEFTA D'AGNEAU, CAVIAR D'AUBERGINE A L'AIL NOIR			14,00
Fromage blanc aux épices et Tahin, Chimichurri aux agrumes pimentée			
☒ MARBRÉ DE LIEU NOIR AU CURRY			13,00
Mayonnaise à la coriandre et kimchi au citron			
☒ CARPACCIO DE SAINT-JACQUES			15,00
Gel Yuzu, tarama de corail et vinaigrette au muscat			
CHIFFONNADE DE MIGNON DE VEAU ET THON			14,00
Mayonnaise au thon en siphon salsa aux câpres et citron			
PRESSÉ D'AILE DE RAIE AU BEURRE NOISETTE ET À L'ORANGE			13,00
Salade d'agrumes, girolles et croûtons aillés, siphon pomme de terre fromage blanc			
☛ 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	
⊗ SAINT-JACQUES SNACKÉES, BALLOTINE DE RISOTTO AU TIMUT	31,00
Crème d'amande, purée de topinambours rôtis et salsifis au beurre noisette	
RAVIOLES DE CREVETTES ET CRESSON CITRONNÉES	24,00
Velouté de cresson et émulsion bisque	
⊗ PALERON DE BŒUF BRAISÉ AU POMMEAU	26,00
Mousseline de courge bleue de Hongrie, jus à la moutarde Normande fumée	
RISOTTO DE FREGOLA AU PESTO DE POTIMARRON	22,00
Déclinaison de courges et copeaux d'Ossau Iraty	
PAVÉ DE SAUMON ET PURÉE DE BETTERAVES	24,00
Fromage blanc à l'aneth et au yuzu et pickles de myrtille	
PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD	24,00
Purée de patate douce blanche et gésiers confits en persillade, croustillant Panko	
PIÈCE DU 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
MOELLEUX POIRE ET GELÉE SIROP D'ÉRABLE	11,00
GANACHE CHOCOLAT CARAMÉLIA VALRHONA	12,00
Popcorn caramélisé et glace maïs	
CARROT CAKE	12,00
Chantilly cream cheese et glace pain d'épices	
AGRUMES, CHÂTAIGNES ET SABLÉS FRUITS SECS	12,00
Glace châtaigne et zestes d'agrumes	
CAFÉ / THÉ GOURMAND, MIGNARDISES MAISON	11,00
DESSERT DU JOUR	9,00