




## ENTRÉES

	Par 6	Par 9	Par 12
HUÎTRES PLEINE MER DE NORMANDIE N°3	14,00	20,00	27,00
BURRATA ET SA FINE CRÈME AUX ÉPICES SATAY Crème avocat et citron, brioche toastée gingembre			13,00
SALADE DE POMMES DE TERRE, CONFIT D'OIGNONS ET ANCHOIS Béchamel aromatisée au romarin fumé et crumble parmesan			13,00
HAUT DE CUISSE DE POULET CROUSTILLANT LABEL ROUGE Sauce aigre douce, salade façon coleslaw, pickles de shiitaké, mayonnaise gingembre			14,00
ASPERGES RÔTIÉS Crumble de lard et parmesan, oeuf parfait et hollandaise passion			15,00
TARTE TATIN POMMES OIGNONS ROUGES AU BALSAMIQUE Comté, sabayon et jambon truffés			14,00
TARTARE DE COUTEAUX À L'AIL CONFIT ET PERSIL FRAIS Caviar d'aubergines, tuiles de blé noir et mayonnaise au safran			12,00
SALADE DE CREVETTES ROSES AU PAMPLEMOUSSE Mayonnaise à l'aneth et fromage blanc, curry rouge en siphon, blini sarrasin			14,00
 PRESSÉ DE BOEUF AU FOIE GRAS Jeunes pousses et Pickles			16,00
ENTRÉE DU JOUR			10,00

## PLATS PRINCIPAUX

⊗ TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES FRAÎCHES	21,00
Sauces Maison	
RISOTTO ESTRAGON COURGETTE ET CHÈVRE CENDRÉ	22,00
Purée onctueuse, tuiles cassantes au miel et pâte de noix torréfiées	
POITRINE DE VEAU SNACKÉE MOUSSELINE DE CAROTTES	28,00
Carottes nouvelles rôties aux épices cajun	
⊗ CABILLAUD GRATINÉ AUX HERBES ET GEWURZTRAMINER	29,00
bouillon de coquillages, asperges grillées au citron, et tarama	
EPAULE D'AGNEAU CONFITE EN CHAPELURE D'AIL	31,00
Salade d'artichauts et de lentilles corail au paprika fumé et purée à la fève de tonka	
⊗ PAVÉ DE SAUMON MOUSSELINE DE FÈVES	25,00
Petits pois au magret fumé et nouilles de crevettes, espuma au basilic	
BALLOTINE DE POULET LABEL ROUGE AUX PETITS POIS	24,00
Purée d'abricots secs, sauce estragon, fricassé de cocos et bisque	
PIÈCE DU BOUCHER SELON ARRIVAGE	<b><i>Prix sur ardoise</i></b>
🍷 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	13,00
Sorbet Pomme Granny et Siphon Muscovado	
ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS MAISON	11,00
<b><i>Glace :</i></b> Noisette, Chocolat, Vanille, Yuzu basilic, Chocolat inspiration fraise et spéculoos <b><i>Sorbet :</i></b> Pomme granny, Thé fruits rouges, cardamome, mangue gingembre, framboise et baies de verveine, banane coco	
LA POMME EN TROMPE L'ŒIL	13,00
Compotée pomme golden au romarin et glace au cidre de Normandie	
PAVLOVA EXOTIQUE	11,00
Crèmeux coco, ganache montée inspiration passion et sorbet mangue gingembre	
CITRON, NOISETTES ET CHOCOLAT	11,00
Ganache montée chocolat Azelia, crèmeux citron et glace noisette	
TRIO DE CHEESECAKE	12,00
Mousse cream cheese fraise, citron vert et rhubarbe, sorbet thé fruits rouges fleuris	
CAFÉ / THÉ GOURMAND, MIGNARDISES MAISON	12,00
DESSERT DU JOUR	9,00