



## ENTRÉES

	Par 6	Par 9	Par 12
HUÎTRES PLEINE MER DE NORMANDIE N°3	14,00	20,00	27,00
☒ SORBET TOMATE ANANAS ET BONBONS DE PASTÈQUE Vinaigrette de tomate et salade de poivrons confits			11,00
SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES Brioche toastée au beurre de thym, crème au haddock ketchup de poivrons et radis en pickles			15,00
☒ MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE Au beurre noisette, tartare de bœuf au couteau, mayonnaise au wasabi et graines de moutarde en pickles, œufs de lompe			15,00
BURRATA AU PESTO DE ROQUETTE Mousse de concombre à l'estragon et salade au vinaigre de cidre, anchois à l'huile et graines de courges torréfiées			12,00
☑ TERRINE DE FOIE GRAS À L'HUILE DE TRUFFE Poudre de champignons et croustillant cacao, champignons en pickles.			19,00
ENTRÉE DU JOUR			10,00

## PLATS PRINCIPAUX

⊗ TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	19,00
Frites fraîches, sauces maison.	
⊗ FILET DE LIEU NOIR SNACKÉ	26,00
Au beurre noisette à la sauge, purée d'aubergine, compotée de fenouil, poivrons confits au chorizo et mini poivrons rôtis, vierge de courgettes et citrons confits.	
PAPPARDELLE FRAÎCHES AUX ÉPICES SUMAC	25,00
Crème d'artichaut, muscade et huile de truffe, burrata crémeuse. carpaccio de champignons de Paris	
⊗ POITRINE DE PORC AU CAMEL	24,00
Polenta croustillante, salade croquante à l'ananas et vinaigrette au curry.	
⊗ EFFILOCHÉ D'AGNEAU AUX ÉPICES NAPOLITAINES	35,00
Jaune d'œuf confit, bonbons de tomate cerise en gastrique, balsamique purée de courgettes au zathaar, sauce tomate au jus.	
⊗ PAVÉ D'ESPADON GRILLÉ	27,00
Salade de fenouil, salicorne et wakame, haricots glacés à l'ail noir purée de carotte au beurre noisette, beurre blanc à l'aneth et condiment citron.	
BURGER DE PALERON CONFIT AU SOJA	21,00
Pickles de concombre à la citronnelle, pleurotes au soja, choux kimchi, sauce aigre douce, mayonnaise gingembre et frites fraîches.	
PIÈCE DU BOUCHER SELON ARRIVAGE	<b><i>Prix sur ardoise</i></b>
PLAT DU JOUR	19,00

## LES DOUCEURS DU JEHANNE

LE CHARIOT DU JEHANNE	14,00
Sélection de fromages de Steven Le Gall	
☞ BABA AU CALVADOS	13,00
Sorbet Pomme Granny et Siphon Muscovado.	
ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS MAISON	10,00
<b><i>Glace :</i></b> Citron-Origan, Lavande, abricots rôtis, vanille, chocolat	
<b><i>Sorbet :</i></b> Cerise-Pistache, Melon-Fêta, Fraise-Basilic, Cassis-Chocolat noir, Miel, Pomme Granny	
DUO MELON/PASTÈQUE ET FÊTA	11,00
Billes de melon et pastèque au yuzu, sorbet melon fêta et meringue au basilic.	
TARTELETTE FRAISE ET PISTACHE DESTRUCTURÉE	13,00
Crèmeux fraise et pistache, sablé viennois au basilic, sorbet fraise-basilic et fraises fraîches.	
ENTREMETS FLEUR D'ORANGER ET ABRICOT	12,00
Sablé diamant amandes, sorbet miel, coulis d'abricots à la sauge et gelée au thé berbère.	
DÉCLINAISON CHOCOLAT NOIR ET CASSIS	13,00
Namelaka et mousse chocolat noir, gelée de cassis, meringues au grué de cacao et sorbet cassis et chocolat.	
CAFÉ / THÉ GOURMAND, MIGNARDISES MAISON	12,00
DESSERT DU JOUR	9,00



Plat Signature



Plat sans gluten