



ENTRÉES

	Par 6	Par 9	Par 12
HUÎTRES PLEINE MER DE NORMANDIE N°3	14,00	20,00	27,00
🍷 CARPACCIO DE RADIS COLORÉS Sommités de choux au miso, velouté de tonka et coulis d'épinard à la verveine.			11,00
MIREPOIX DE LANGUE DE BOEUF TIÈDE EN VINAIGRETTE Pesto de persil et estragon, siphon de panais à l'ail rôti et jus de viande.			13,00
SAINT-JACQUES SNACKÉES Velouté de potimarron aux épices Colombo, émulsion coco acidulée, noix de cajou rôties.			14,00
CEVICHE DE HARENG FUMÉ ET GRAVLAX DE MAQUEREAU Pommes de terres confite à l'huile fumée, gel de poire et chips d'oignons rouges.			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.	
JARRET DE VEAU FAÇON BLANQUETTE	27,00
Carottes en texture, fondue de poireaux au vin blanc, vert fumé au thym et espuma de pomme de terre au gras de bœuf.	
PASTILLA DESTRUCTURÉE	22,00
De châtaigne, champignons et potimarron, crème d'ail, praliné noisettes, pignons de pin, eryngii, pickles et mesclun.	
ESCARGOTS POÊLÉS ET BOURGUIGNON DE CHAMPIGNONS	26,00
Purée de butternut, lardons de poitrine fumée, œuf parfait et petits croutons.	
🚫 LOTTE EN BALLOTINE FARCIE AU SHIITAKÉS ET À L'AIL NOIR	28,00
Pickles de moules, fumet crémé au paprika fumé, mousseline de panais, poêlée de champignons et chips de topinambours.	
HAUT DE CUISSE DE POULET FAÇON KARAAGE AUX AMANDES	24,00
Réduction au miso, espuma de riz à la citronnelle, radis daïkon confits au soja, jus gras.	
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	<u>Prix sur ardoise</u>
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
Glace : Vanille, Chocolat, Pommeau, Sirop d'érable, Tiramisu	
Sorbet : Yuzu, Fruits de la passion, Myrtille, Agrumes-Menthe, Pomme Granny, Poire-Chocolat	
COMPOTÉE POMME POIRE ET CARMEL	11,00
Caramel de poires, streusel, pommes et poires caramélisées, glace au pommeau de normandie.	
PASSIONNÉMENT CHOCOLAT	13,00
Nougatine au gruë de cacao, brunoise de mangue, ganache chocolat azélia, sorbet et mousse passion.	
FONDANT À LA CRÈME DE MARRONS ET FRUITS ROUGES	12,00
Glace vanille, mousse framboise et cranberry.	
À LA FAÇON D'UNE TARTELETTE CITRON ET NOISETTES	12,00
Crème de citron, ganache montée à la noisette et sorbet yuzu.	
CAFÉ / THÉ GOURMAND, MIGNARDISES MAISON	12,00
DESSERT DU JOUR	9,00



Plat Signature



Plat sans gluten

Prix net en euros TTC selon les dispositions réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002.