



ENTRÉES

	Par 6	Par 9	Par 12
HUÎTRES PLEINE MER DE NORMANDIE N°3 Condiments du moment, Pain de Seigle	14,00	20,00	27,00
AILE DE RAIE EN RÉMOULADE MISO ET GINGEMBRE Blinis de blé noir aux graines de coriandre et fenouil, Emulsion céleris et bardes de Saint-Jacques		12,00	
✖CARPACCIO DE FILET DE VEAU Ketchup de potimarron, condiments Copeaux de comté affiné, jaune d'œuf confit aux amandes		15,00	
✖CEVICHE DE BAR ET SAINT-JACQUES AU VINAIGRE DE CIDRE Pomme granny en texture, sauce gourmande au hareng fumé et œufs de poissons		14,00	
RIGATONI AU NEUFCHÂTEL DE STEVEN LE GALL Salade de betterave chioggia, noix de pécan aux épices, sauce betterave et porto		11,00	
✖ TERRINE DE FOIE GRAS À L'HUILE DE TRUFFE Poudre de champignons et croustillant cacao, champignons en pickles.		19,00	
ENTRÉE DU JOUR		8,00	

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.

PLATS PRINCIPAUX

⊗ TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	19,00
Frites fraîches, sauces maison.	
DOS DE CABILLAUD AU BEURRE NOISETTE	28,00
Risotto en persillade, tombée d'épinard, condiment citron, câpres et pistaches torréfiées	
JOUE DE BOEUF CONFITE ET SON JUS RÉDUIT AU THYM	28,00
Mousseline de carotte au vin rouge, légumes racines glacés, Chutney d'oignons rouges au cognac	
⊗ SUPRÊMES DE PINTADE LABEL ROUGE	27,00
Sauce vin jaune et morilles, gratin dauphinois à l'ail et muscade, sommités de choux	
⊗ FILET DE DORADE SÉBASTE AUX AGRUMES	25,00
Purée de butternut à l'orange, clémentine brûlée, condiment hivernale, beurre blanc	
RAVIOLES WONTON AU HOUMOUS ET SHIITAKÉS	23,00
Oeuf au sésame, champignons asiatiques, Nori, Bouillon Dashi	
cook BURGER PULLED PORK NORMAND	22,00
Effiloché à la moutarde à l'ancienne, camembert fondu, Pickles de pomme à l'estragon, sauce normande, Frites fraîches, mayonnaise moutarde à l'ancienne, sauce pomme camembert	
PIÈCE DU BOUCHER SELON ARRIVAGE	<i>Prix sur ardoise</i>
PLAT DU JOUR	19,00

LES DOUCEURS DU JEHANNE

LE CHARIOT DU JEHANNE	14,00
Sélection de fromages de Steven Le Gall	
cook BABA AU CALVADOS	11,00
Sorbet Pomme Granny et Siphon Muscovado.	
ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS MAISON	8,00
<u>Glace :</u> Beurre de cacahuète, Café-noisette, Vanille, chocolat, Combava <u>Sorbet :</u> Tropical, Clémentine, Yaourt courge, Pomme Granny, Banane-cacahuète	
TARTELETTE CACAHUÈTE ET CHOCOLAT DULCEY	10,00
Ganache montée dulcey cacahuète, glace chocolat noir	
DÉCLINAISON CLÉMENTINE ET NOISETTE	9,00
Mousse clémentine aux éclats de chocolat noir, Biscuit et crémeux noisette, Sorbet clémentine	
⊗ DOUCEUR EXOTIQUE	9,00
Mousse coco, gelée kiwi mangue et passion, granola et glace au combava	
BRIOCHE HIVERNALE TOASTÉE	9,00
Chantilly à l'orange, condiment orange butternut et sorbet butternut au yaourt grecque	
CAFÉ / THÉ GOURMAND, MIGNARDISES MAISON	10,00
DESSERT DU JOUR	8,00

 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.