



ENTRÉES

	Par 6	Par 9	Par 12
HUÎTRES PLEINE MER DE NORMANDIE N°3	14,00	20,00	27,00
Condiments du moment, pain de Seigle			
☒ TURBOT EN CUISSON BASSE TEMPÉRATURE			16,00
Sabayon au vin moelleux, oeufs de lompe, beurre d'arêtes, salade de fenouil aux herbes.			
☒ CREVETTES BLACK TIGER			15,00
Laquées au ketchup maison sriracha, coulis exotique, crème de riz au cerfeuil et coriandre, Mangues et avocats au vinaigre kalamansi.			
ASPERGES BLANCHES ET GRENADE			13,00
Condiment acidulé, jaune d'oeuf confit aux baies roses, vinaigrette de cuisson et émulsion.			
BAO DE CONFIT DE CANARD			12,00
Jus au soja, mayonnaise au wasabi, pickles, salade fraîcheur.			
🍷 TERRINE DE FOIE GRAS À L'HUILE DE TRUFFE			19,00
Poudre de champignons et croustillant cacao, champignons en pickles.			
ENTRÉE DU JOUR			8,00

PLATS PRINCIPAUX

🍷 TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	19,00
Frites fraîches, sauces maison.	
TENTACULE DE POULPE GRILLÉE, CAPONATA SICILIANA	29,00
Coulis et tartare de tomate à l'ail, croûtons de focaccia aux épices safranées.	
STRACCIATELLA AU PESTO, OEUF PARFAIT	24,00
Carpaccio de courgettes marinées, gnocchi à la ricotta, petit pois glacés, pecorino râpé.	
ECHINE DE PORC FARINE D'ORGE, SAUCE AUX POIVRES	26,00
Gâteau de pomme de terre au cheddar et bacon, choux au sirop d'érable.	
PAVÉ DE SAUMON AU PANKO, FREGOLA GOURMANDE	26,00
Mousseline céleri coco, pickles d'échalotes, merguez, bisque au satay et émulsion.	
BALLOTINE DE FILET DE POULET LABEL ROUGE AU CURRY	25,00
Velouté de maïs tranché au jus de volaille, siphon de carotte au café, baby carottes.	
🍷 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	
🍷 BABA AU CALVADOS	11,00
Sorbet Pomme Granny et Siphon Muscovado.	
ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS MAISON	8,00
<i>Glace :</i> Fleur d'Oranger, Praliné, Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé <i>Sorbet :</i> Kiwi, Poire & Sureau, Ananas Malibu, Pomme Granny, Citron & Bergamote	
CRÈME SUÈDE À L'AMARETTO, CHOU-FLEUR	8,00
Gavotte amande, glace caramel au beurre salé, mousseline vanillée, sommités acidulés.	
FINANCIER RHUBARBE FRAMBOISE	9,00
Ganache montée au romarin, compotée de framboise poivrée, coulis et gel pamplemousse.	
🍷 CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT NOIR, PIGNON DE PIN	10,00
Glace praliné, namelaka pignons, nougatine concassée	
CLAFOUTIS AUX POIRES	8,00
Crèmeux sésame noir, kiwi, carpaccio de poire brûlée et sorbet kiwi	
CAFÉ / THÉ GOURMAND, MIGNARDISES MAISON	10,00
DESSERT DU JOUR	8,00