



Découvrez notre carte estivale, pensée autour d'une sélection gourmande de plats soigneusement imaginés par notre brigade pour vous offrir un moment de plaisir et de convivialité.

Discover our summer menu, featuring a delicious selection of dishes and snacks, carefully crafted by our team to offer you a moment of pleasure and conviviality.



HORAIRES DU RESTAURANT LE JEHANNE

Du lundi au samedi de 12H00 à 14H00 et de 19h à 21h30

Brunch le dimanche Midi - Fermé le dimanche soir

MENU



ENTRÉES / STARTERS

CARPACCIO DE MELON AU LIMONCELLO Burrata, chorizo et salsa verde	8
MELON CARPACCIO WITH LIMONCELLO Burrata, chorizo and salsa verde	
SAUMON GRAVLAX AUX ÉPICES Tarama, salade de fraises et pickles	11
SPICED GRAVLAX SALMON Tarama, strawberry Salad and Pickles	
HUÎTRES PLEINE MER DE NORMANDIE N°3 Par 6/9/12	14/20/27
NORMANDY SEA-GROWN OYSTERS NO. 3 By 6/9/12	
TATAKI DE VEAU Crème d'ail, condiment anchois citron confit, roquette	12
VEAL TATAKI Garlic Cream, Anchovy and Preserved Lemon Condiment, Arugula	
ENTRÉE DU JOUR STARTER OF THE DAY	8

PLATS / MAINS COURSES

TARTARE DE BOEUF Frites fraîches	19
KNIFED BEEF TARTAR Fresh fries	
PRESSÉ DE PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS Purée d'aubergine au miso, courgettes grillées, chimichurri et jus réduit	25
PRESSED BEEF CHUCK WITH ONIONS Miso Eggplant Purée, Grilled Zucchini, Chimichurri and Reduced Jus	
FILET DE DAURADE A LA PROVENÇALE Carpaccio de tomate, cébette, condiment poivron tabasco	24
PROVENÇAL SEA BREAM FILLET Tomato Carpaccio, Spring Onion, Bell Pepper and Tabasco Condiment	
POLENTA CRÉMEUSE, ABRICOTS RÔTIS AU THYM Brics au miel, vierge de courgette safranée, timanoix et comte, mesclun	23
CREAMY POLENTA, THYME-ROASTED APRICOTS Honey Brick Pastry, Saffron Zucchini Vinaigrette, Walnut and Comté Timbale, Mesclun Salad	
PLAT DU JOUR MAIN COURSE OF THE DAY	19



MENU

DESSERTS

BABA AU CALVADOS

Siphon muscovado, pomme confite et sorbet pomme granny

11

CALVADOS BABA

Muscovado syrup, candied apple and Granny Smith apple sorbet

ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS MAISON

8

Glaces : Vanille, Chocolat, Noisette, Café au lait, Coco Citron vert

Sorbets : Cassis, Fraise - Piment d'Espelette, Abricot-Verveine, Mangue-Passion, Pamplemousse-Gin, Pomme Granny.

ICE CREAM AND SORBET PLATE

Ice Creams: Vanilla, Chocolate, Hazelnut, Café au Lait, Coconut & Lime

Sorbets: Blackcurrant, Strawberry & Espelette Pepper, Apricot & Verbena, Mango & Passion Fruit, Grapefruit & Gin, Granny Smith Apple.

FAÇON PAVLOVA COCO GROSSEILLE

8

Eclat de baie de Szechuan rouge, meringue, mousse coco, crèmeux fraise framboise, coulis grosseille et glace coco citron vert

PAVLOVA-STYLE COCONUT & REDCURRANT

Red Sichuan berry crumble, meringue, coconut mousse, strawberry and raspberry crèmeux, redcurrant coulis, and coconut-lime ice cream

ENTREMETS CHOCOLAT, CAFÉ, SOBACHA

9

Biscuit et crèmeux chocolat, siphon sobacha, gel café, tuile cacao et glace café au lait

CHOCOLATE, COFFEE & SOBACHA ENTREMETS

Chocolate sponge and chocolate crèmeux, sobacha espuma, coffee gel, cocoa tuile, and café au lait ice cream.

DESSERT DU JOUR

8

DESSERT OF THE DAY

FROMAGES

CHARIOT DE FROMAGES

Sélection de Steven Le Gall

14

CHEESE TROLLEY

Curated by Steven Le Gall