

JEANJEAN

LE MIDI

Oeuf mollet & champignons

Cèpes, crème de champignons, lard de Colonnata et crumble de parmesan

11

Pâté croûte "Jeanjean"

Poitrine et quasi de veau, gorge de cochon, foie gras de canard et foie de volaille

16

Coquilles Saint-Jacques

Chou fleur, Tom Kha Kaï, riz soufflé

11

Saumon d'Ecosse

Brocolis en tempura, beurre blanc au wasabi et oeuf de truite

21

Epaule d'Agneau du Pays d'Oc confite

Légumes rôtis et jus réduit aux épices

20

Risotto au butternut

Noisettes torréfiées, chou kale croustillant et vieux parmesan

17

Saint-Nectaire fermier AOP

Confiture de cerise noire

7

Tarte tatin

Caramel au calvados, crème crue d'Isigny

10

Tiramisu

Praliné noisette et café, mousse à la liqueur de café, tuile chocolat

9



LE SOIR

Terre

Cecina de boeuf de Galice affinée 24 mois, guindillas 9€

Cebo Iberico 12€

Pâté croûte "Jeanjean", veau, cochon et noisettes 16€

Mer

Tarama d'oeuf de cabillaud fumés "maison" 11€

Saumon Gravlax, crème de raifort, concombre 12€

Burrata, oseille et oeufs de truite 11€

A côté

Patate douce au paprika fumé, chimichurri, coriandre 8€

Tempura de brocolis, mayonnaise curry-miel 8€

Arrancinis à la truffe, crème de parmesan 9€

Fromage

Saint-Nectaire fermier AOP, confiture de cerises noires 9€

Bouchons de Sancerre, miel et noisette "Cazette" de Bourgogne 9€

Gouda à la truffe 11€

Desserts

Tarte tatin au pommes des vergers d'Houelbec, caramel au Calvados, crème d'Isigny 10€

Tiramisu, praliné noisette-café, tuile et crumble chocolat 9€

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*