



Pour Commencer

Coquilles Saint-Jacques, épinard, condiment clémentine brûlée, jus des bardes crémé **14**

Velouté de potimarron, mousse de Mont d'Or, Dukkah **11**

Pâté en croûte "JeanJean", pouarde, cochon, foie gras et morilles **16**

Oeuf en meurette, compotée d'oignons, lard, champignons de Paris, croûtons, huile de laurier **11**

Cecina de Galice, guindillas **14**

Plats

Carbonnade flamande, petits légumes rôtis, polenta crémeuse au satay **21**

Lieu Jaune, choux fleur rôti, sauce vierge, épices et radicchio **22**

Pithiviers de légumes d'hiver, morilles, sauces Vin Jaune, salade aigrelette **23**

Fromage

Assiette de 3 fromages du moment de la Fromagerie des Plateaux, gelée de coings maison **9**

Desserts

Tarte soufflée au chocolat Inaya 64 %, caramel beurre salé, praliné cacahuète **11**

Clémentine de l'Agrumiste confite, moelleux clémentine, crème fleur d'oranger **11**

L'équipe : Léa, Marie, Marie, Othilie, Ousmane, Chloé, Valentin et Jean

Prix nets - service compris
www.jeanjeanrestaurant.fr