

JEANJEAN



Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques, aguachile fenouil-jalapeño, orange sanguine, huile de coriandre **13**

Céleri rémoulade, mayonnaise au wasabi, pomme verte, aneth **9**

Oeuf mollet butternut et gorgonzola, butternut rôti et cru, ketchup de butternut, crème de gorgonzola **12**

Terrine de campagne, cochon, foie de volaille épices et pickles **9**

Plats

Magret de canard IGP du Sud-Ouest, choux de Bruxelles au lard fumé, purée de céleri rave, sauce au poivre vert **24**

Lieu jaune de ligne rôti, coques et moules marinières, petits légumes, sauce blanquette **23**

Chou-fleur en brioche, huile de cacahuète pimentée, sauce yaourt aux herbes fraîches **18**

Faux filet de boeuf “Charolais” maturé, tombée de champignons grillés, siphon pomme de terre fumées **17€/100 g (2-3 pers)**

Fromages

Assiette de 3 fromages de la “Fromagerie des Plateaux”, gelée de coing **9**

Desserts

Paris-Brest à la pistache, crème et praliné pistache **12**

Panna cotta lait Ribot - fleur d'oranger, suprêmes d'orange, dattes Medjoul, cheveux d'ange **11**

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