

# JEANJEAN



## Entrées

**Carpaccio de coquilles Saint-Jacques**, aguachile, fenouil-jalapeños, orange sanguine, huile de coriandre **14**

**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, sauce au poivre vert **24**

**Lieu jaune de ligne rôti**, coques marinières crème d'épinard, ratte du Touquet, sauce blanquette **23**

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

**Faux filet de boeuf "Aubrac" 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, Ousmane, Valentin et Jean*