



*Savourez une cuisine française de style bistronomique
pour le déjeuner ou le dîner dans notre restaurant contemporain
ou depuis notre terrasse en profitant d'une vue idyllique
sur la Tour de Jeanne d'Arc.*

*L'équipe de Cuisine, orchestrée par nos Chefs Camille Hervé et Gustave
Jourdain
élabore chaque jour leurs recettes «faites maison»
à partir de produits frais et d'origine française.*

Retrouvez le dimanche les Brunchs du Jehanne.

Horaires du Restaurant «Le Jehanne» :
du lundi au samedi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30
Fermé Dimanche soir

**La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant
Afin de toujours vous proposer une cuisine de qualité,
certains produits sont susceptibles d'être momentanément indisponibles**



ENTRÉES

	Par 6	Par 9	Par 12
HUÎTRES PLEINE MER DE NORMANDIE N°3	14,00	20,00	27,00
⊗ TARTARE DE BAR À LA NECTARINE Consommé de crevettes aux vermicelles, kumquat et menthe fraîche			13,00
TACOS DE CREVETTES GRILLÉES AU CITRON VERT Sauce salsa et guacamole, condiment mangue			15,00
PIZZETA FROMAGE FRAIS D'ÉTÉ Coulis de tomates, tomates confites, olives kalamata en tempura, parmesan et tapenade			12,00
SOUFFLÉ CAMEMBERT ET CALVADOS Brunoise de pommes, mesclun à la vinaigrette cidrée et oignons confits			12,00
⊗ SALADE DE MELON VERT AU MOJITO Sorbet, crème de menthe et mousse citron vert			11,00
⊗ ÉMINCÉ D'ENCORNET À LA CARBONARA Œuf parfait, guanciale et tuile de parmesan			16,00
⊗ SALADE DE CABILLAUD ET TARAMA Chips de riz et nori, pickles et herbes fraîches			12,00
🍷 PRESSÉ DE BOEUF AU FOIE GRAS Jeunes pousses et Pickles			16,00
ENTRÉE DU JOUR			10,00

PLATS PRINCIPAUX

⊗ TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES FRAÎCHES	21,00
Sauces Maison	
PAVÉ D'ESPADON GRILLÉ	26,00
Croquette de pommes de terre au raifort, crème de courgette jaune safranée Ketchup de tomate green zebra et chimichurri au poivron rouge	
BALLOTINE DE POULET CROUSTILLANTE À LA CACAHUÈTE	27,00
Quinoa crémeux aux épices cajun, condiment banane curry et sauce volaille cacahuètes	
BURGER DE PALERON CONFIT AU SOJA ET AIL NOIR	22,00
Pickles de concombre à la citronnelle, pleurotes au soja, choux kimchi Sauce aigre douce, mayonnaise gingembre et frites fraîches	
SPAGHETTI CON TOMATE	23,00
Crème gorgonzola, pesto et aromates du jardin	
PLUMA DE PORC AUX ÉPICES DU TRAPPEUR	26,00
Tarte tatin échalotes et endives, siphon pomme et oignon rouge frit	
⊗ FILET DE VIEILLE RÔTI À LA SALAMANDRE	24,00
Risotto anchois et coco, sauce vierge à l'anhou glacé	
⊗ LANGOUSTINES RÔTIES, LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS	35,00
Beurre blanc miso perlé à l'huile d'estragon, siphon de pommes de terre à la bisque	
PIÈCE DU BOUCHER SELON ARRIVAGE	<i>Prix sur ardoise</i>
PLAT DU JOUR	19,00

LES DOUCEURS DU JEHANNE

LE CHARIOT SÉLECTION DE FROMAGES DE STEVEN LE GALL	13,00
☞ BABA AU CALVADOS	13,00
Sorbet Pomme Granny et Siphon Muscovado	
ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS MAISON	10,00
<i>Glace :</i> Vanille, chocolat, fleur d'oranger, amande et cerise amarena <i>Sorbet :</i> Citron miel thym, smoothie myrtilles, pêche, pomme, tomate basilic, abricot framboise et coco vanille fraise	
CARPACCIO DE MELON ET PASTÈQUE	11,00
Sorbet tomate et basilic, chantilly yuzu, gelée de pastèque et tuile craquante tomatée	
LA CERISE EN TROMPE L'OEIL	13,00
Mousse chocolat noir, compotée de cerise et glace cerise amarena	
BRIOCHE INSPIRATION TROPÉZIENNE	12,00
Sorbet coco vanille fraise, crémeux coco fraise	
ABRICOTS FRAIS MOUSSE MENTHE POIVRÉE	12,00
Sorbet abricot framboise, crémeux abricot, coulis de menthe et framboises fraîches	
CAFÉ / THÉ GOURMAND, MIGNARDISES MAISON	12,00
DESSERT DU JOUR	9,00