



*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 SAINT-JACQUES POIRE ET ORANGE Panacotta et Mousseline de panais, marmelade d'orange			15,00
MÉDAILLONS DE POULPE GRILLÉS AUX ÉPICES TANDOORI Focaccia aux olives, tapenade d'olives de Kalamata et aioli en siphon			16,00
TERRINE DE FOIE GRAS À L'HUILE DE TRUFFE Poudre de champignons et croustillant cacao, émulsion châtaigne et champignons en pickles			19,00
⊗ CRÈME PRISE DE POTIMARRON Condiment butternut au sirop d'érable, gel orange et graines de courge torréfiées			11,00
GUANCIALE ET CRÈME D'OIGNONS CARAMÉLISÉS Pâte feuilletée au thym, jaune d'œuf confit et jus de volaille			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	19,00
Frites Fraîches, Sauces Maison	
⊗ SAINT JACQUES SNACKÉES	39,00
Moules et champignons de saison, purée de topinambours rôtis, fregola glacée au bouillon de bardes, sauce marinère gourmande aux œufs de lompe, noisettes torréfiées	
GNOCCHI DE RICOTTA AUX CHAMPIGNONS DE SAISON	21,00
Purée de chataigne, pickles de courge et herbes fraîches	
⊗ MIGNON DE PORC RÔTI	25,00
Arancini à la carotte et carottes confites aux agrumes, Mousseline de carottes à l'orange, coulis de fanes et salsa aux agrumes	
RAVIOLE OUVERTE DE CABILLAUD CURRY ET COCO	25,00
Purée de carotte, salade de mangue et poivrons marinés à la coriandre	
⊗ SOURIS D'AGNEAU CONFITE LAQUÉE À L'AIL NOIR	37,00
Raisin au pomeau de Normandie et siphon pomme de terre au gras d'agneau	
BURGER DE PALERON CONFIT AU SOJA ET AIL NOIR	21,00
Pickles de concombre à la citronnelle, pleurotes au soja, Choux Kimchi Sauce aigre douce, mayonnaise gingembre et frites fraîches	
PAVÉ DE THON GRILLÉ	26,00
Mousseline de betterave au Paprika fumé, croquette au Piri piri, condiment Toum	
PIÈCE DU BOUCHER SELON ARRIVAGE	<u>Prix sur ardoise</u>
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
<u>Glace :</u> Vanille, chocolat, Praliné Pignon de Pin Chocolat Azélia Valrhona, Sirop d'Erable, Miel	
<u>Sorbet :</u> Figue vin rouge, Agrumes et Gin, Menthe Bénédictine Café Tonka, Passion Orange, Pomme Granny	
TARTELETTE TOUT CHOCOLAT	13,00
Ganache chocolat au lait et fève de tonka, sorbet café tonka et sauce marbrée vanille chocolat	
⊗ PANACOTTA BÉNÉDICTINE ET MYRTILLE	12,00
Sorbet Menthe Bénédictine et meringue croquante	
POIRE NASHI	11,00
Bavaroise poire et muscade et glace miel	
MOELLEUX CAROTTE ET ORANGE	10,00
Mousse orange, crémeux passion, sorbet passion orange	
CAFÉ / THÉ GOURMAND, MIGNARDISES MAISON	12,00
DESSERT DU JOUR	9,00