



*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
⊗ TATAKI DE SAINT-JACQUES			16,00
Vinaigrette cidre vanillée, crème d'amandes et pignons de pin, Pommes rôties au Ras el-hanout.			
RIS DE VEAU GRILLÉ			17,00
Crème d'épinards au thym tranchée à la sauce cheddar fumé, Condiment noix de pécan, pickles de champignons et croûtons à l'ail.			
POIREAUX FONDANTS			12,00
Vinaigrette et huile de verts, oeuf mollet, croûtons et fromage blanc fumé			
TATAKI DE BOEUF			15,00
En mosaïque aux algues Nori, émulsion riz au soja et gingembre, Condiment jaunes d'œufs confits au miso, concombres et graines de sésame.			
CREVETTES MARINÉES AUX ÉPICES			14,00
Brioche toastée au beurre de têtes, aioli à la bisque et pickles de fenouil.			
🍄 TERRINE DE FOIE GRAS À L'HUILE DE TRUFFE			19,00
Poudre de champignons et croustillant cacao, champignons en pickles.			
ENTRÉE DU JOUR			10,00

## PLATS PRINCIPAUX

⊗ TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	19,00
Frites fraîches, sauces maison.	
PALERON DE BŒUF EN RAVIOLE OUVERTE	31,00
Cœur de foie gras, condiment ail et porto, Pickles de Shimeji et velouté de pommes de terre au gras de bœuf.	
CHOUX-FLEUR BRIOCHÉ	20,00
Crème de Comté, trio de choux-fleurs en texture, mesclun.	
⊗ BALLOTINE DE JOUE COCHON	27,00
Au boudin noir de Christian Parra, compote d'échalotes et poires, Millefeuilles de pommes de terre, poires en pickles et jus de volaille à l'estragon.	
CASSOULET REVISITÉ	33,00
Cromesquis de cuisses de canard confites au foie gras, polpetti de cochon, Côtelette d'agneau grillée, crème d'ail et persil en siphon.	
⊗ DOS DE SAUMON GRILLÉ	27,00
Purée de patate douce au curry de Madras, Tartare aux fruits de la passion et velouté de manioc à la coco	
BURGER DE PALERON CONFIT AU SOJA	21,00
Pickles de concombre à la citronnelle, pleurotes au soja, choux kimchi, Sauce aigre douce, mayonnaise gingembre et frites fraîches.	
PAVÉ DE MAIGRE GRATINÉ	25,00
Béchamel au miso, mousseline de céleri fumée et condiment haddock, Céleri et pomme granny aux zestes de citron.	
PIÈCE DU BOUCHER SELON ARRIVAGE	<b><i>Prix sur ardoise</i></b>
PLAT DU JOUR	19,00

## LES DOUCEURS DU JEHANNE

LE CHARIOT DU JEHANNE	13,00
Sélection de fromages de Steven Le Gall	
☛ BABA AU CALVADOS	13,00
Sorbet Pomme Granny et Siphon Muscovado.	
ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS MAISON	10,00
<b><i>Glace :</i></b> Chocolat, Vanille, Banane-Chocolat Limoncello, Chocolat Dulcey	
<b><i>Sorbet :</i></b> Pomme Granny, Rhum-Coco, Fruits des Bois, Pomelo-anis-orgeat, Mangue pimentée, Orange-Pain d'épices	
ENTREMETS SÉSAME YUZU	12,00
Guimauve citron et sésame, glace limoncello et gel yuzu.	
MOELLEUX BANANE ET NOIX	11,00
glace chocolat banane, ganache caramel salé et noix caramélisées.	
PAMPLEMOUSSE, BADIANE, ANIS ET ORANGE	10,00
Crèmeux orange pomelo, feuilles de Brick croustillantes. sorbet pomelo anisé-orgeat et ganache montée à la badiane	
FONDANT CHOCOLAT NOIR, COEUR COULANT NOISETTE	13,00
Glace chocolat dulcey, siphon dulce de leche sarrasin et tuile craquante.	
CAFÉ / THÉ GOURMAND, MIGNARDISES MAISON	12,00
DESSERT DU JOUR	9,00