



ENTRÉES

	Par 6	Par 9	Par 12
HUÎTRES PLEINE MER DE NORMANDIE N°3	14,00	20,00	27,00
⊗ VELOUTÉ DE SARRASIN GRILLÉ Oeuf parfait, compotée d'oignons au vinaigre balsamique, tuile de galette.			11,00
TARTARE DE VEAU AU BASILIC Tartelette parmesan, coulis de cresson, Ketchup de poivrons et graines de moutarde en pickles.			14,00
⊗ CARPACCIO DE LANGOUSTINES Ketchup de prunes, liqueur de sureau, Pickles de cranberry et noisettes torréfiées aux épices tandoori.			17,00
ASPERGES BLANCHES Crème de lard et parmesan en siphon, jus de volaille, Copeaux de parmesan et de bresaola, croutons.			14,00
⊗ SALADE DE CREVETTES ET THON AU SÉSAME En raviole ouverte de feuille de riz, bouillon parfumé au Ponzu et huile de feuilles de céleri.			16,00
🍷 TERRINE DE FOIE GRAS À L'HUILE DE TRUFFE Poudre de champignons et croustillant cacao, champignons en pickles.			19,00
ENTRÉE DU JOUR			10,00

PLATS PRINCIPAUX

✕ TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	19,00
Frites fraîches, sauces maison.	
✕ OSSO BUCCO DE VEAU	35,00
Nouilles de riz au jus de cuisson, asperges en persillade, Siphon de tomate au paprika fumé et jus de veau orange et citrons confits.	
RAVIOLE DE MOULES ET CÉLERI BRANCHE	28,00
Siphon de pommes de terre rôties au safran, pommes paille et gel de Gewurztraminer.	
✕ SASHIMI DE THON AUX GRAINES DE FENOUIL ET CORIANDRE	29,00
Risotto snacké à la tapenade d'olives de Kalamata, Purée d'aubergines, crème estragon et parmesan.	
✕ BAVETTE DE VEAU GRILLÉE	29,00
Pommes façon Pont-Neuf, échalotes confites, Mousseline d'épinards au sel viking et Chimichurri à l'ail frit.	
✕ CUISSE DE POULET DÉSOSSÉE	27,00
Kefta d'agneau grillée, purée d'artichauts au persil, Pommeau, Fregola à l'oignon, jus de volaille et praliné pécan au sirop d'érable.	
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.	
✕ RISOTTO DE RISONI AUX FÈVES	23,00
Asperges vertes, petits pois et purée de fèves à l'estragon, Siphon gorgonzola crémeux, Pickles de courgettes et pistaches caramélisées.	
PIÈCE DU BOUCHER SELON ARRIVAGE	<i>Prix sur ardoise</i>
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
<i>Glace :</i> Chocolat Noir/Speculoos, Miel/Gingembre, Pistache, Chocolat, Vanille.	
<i>Sorbet :</i> Fraise/Orange, Thé et liqueur de Sureau, Abricot/Menthe, Citron/Framboise, Pomme Granny, Rhubarbe.	
MILLE-FEUILLES GAVOTTE SPECULOOS	13,00
Chocolat noir, praliné pécan.	
RHUBARBE EN DEUX TEXTURES	11,00
Liqueur de sureau et thé, pâte feuilletée caramélisée, diplomate vanille, sorbet thé au sureau.	
PRUNES RÔTIES	10,00
Crèmeux estragon, sablé breton et glace miel-gingembre.	
MERINGUES CRAQUANTES	12,00
Fraise et orange en douceur florale, ganache rose et sorbet fraise et orange.	
CAFÉ / THÉ GOURMAND, MIGNARDISES MAISON	12,00
DESSERT DU JOUR	9,00



Plat Signature



Plat sans gluten

Prix net en euros TTC selon les dispositions réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002.