

—
Nos entrées

Terrine de volaille, sauce à l'œuf cassé et truffes *	14€
Foie Gras maison, chutney du moment et notre brioche	16€
L'œuf bleu d'Alice, brouillé à la truffe	18€
Ventrèche d'espadon grillée et sa compotée de tomates au balsamique *	14€

—
Nos plats

Dos de cabillaud poêlé croustillant, riso crémeux au parfum de cèpes *	24€
Demi-pigeon en deux cuissons, purée de panais et légumes de saison	28€
Filet d'agneau poêlé, polenta et échalotes confites	32€
Filet de bar, endives caramélisées au parfum d'orange et pommes fondantes	26€
Gnocchi de patate douce et poireaux confits, crémeux parmesan *	24€
Noix de Saint-Jacques, velouté de brocolis et butternut	28€

—
Nos desserts

Finger passion *	11€
Fraîcheur mousse citron vert exotique	12€
Mini baba au rhum et glace vanille	12€
Dôme choco caramel *	11€

—

Fromages du moment	11€
--------------------	-----

—

Toutes nos viandes sont d'origine française. Nous nous efforçons de cuisiner des légumes cultivés par des producteurs locaux et de préférence bio

—

Menu Smart

42€ par personne, menu entrée, plat et dessert

** Les mets sont mentionnés par un astérisque*

En quête d'une alimentation plus sûre et plus durable, nous faisons appel à
des producteurs locaux et privilégions les circuits courts

Nous les remercions pour leur contribution et collaboration

*L'œuf bleu de la ferme de **Mandres***
(28190)

*Les pâtes artisanales de chez **Pasteol*** (28700)

Les fromages de la ferme
Sainte-Suzanne
(28000)

*La volaille de la ferme **Grandvillain***
(28140)

*Les œufs de la **Poule qui roule***
(28240)

*Les légumes de **Pa'Dou***
(28360)

*Le pain, la brioche et notre carte des desserts de la **Pâtisserie de Chartres***
par Benoît ROCHER
(28000)

Notre carte

*L'équipe du Jehan est ravie de vous retrouver
et vous souhaite un très bon appétit*