

LE JEHAN

MENU

ENTRÉES

Fleurs de courgette farcies au crabe et herbes fraîches, coulis de poivron rouge et légumes de Sours	14,00 €
Fraîcheur d'asperges vertes, burrata, copeaux de Saint-Prestois à la truffe <i>(Boucherie Boix) *</i>	12,00 €
Carpaccio de magret fumé maison, condiments tartare et oeufs de cailles pochés *	11,50 €
Dos de lieu jaune confit et son houmous à l'huile de sésame, tomates confites	12,50 €

LE JEHAN

MENU

PLATS

Tournedos de pintade de la ferme Granvillain, déclinaison de petites carottes et lardons, jus corsé *

27,00 €

Cabillaud au riso cémeux au parfum de cèpes (*Pasteol*), dentelle à l'encre *

26,00 €

Pavé d'Angus, oignons nouveaux caramélisés, gâteau de pommes de terre aux pleurotes, sauce au poivre noir

38,00 €

Noisette d'agneau poêlée, aubergine au cumin, carottes fanes confites, galette croustillante de semoule

34,00 €

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Nous nous efforçons de cuisiner des légumes cultivés par des producteurs locaux et de préférence bio

LE JEHAN

MENU

DESSERTS

Assiette de fromages locaux	12,00 €
Pavlova déstructurée framboise, glace citron	14,50 €
Dôme chocolat, coeur coulant caramel *	12,50 €
Choux gourmand praliné, crème glacée vanille *	13,50 €
Soupe de fraises, basilic, glace fleur de lait, tuile croustillante	14,00 €

LE JEHAN

MENU

MENU SMART

42€ par personne, 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