

petit jean

Grignotages

| | |
|---|----|
| Cécina de boeuf / Beurre au piment d'Espelette | 26 |
| Caviar d'aubergine / Focaccia moelleuse | 14 |
| Boite de caviar Oscière (30g) / Bibalaskas / Focaccia moelleuse | 85 |

Entrées

| | |
|---|----|
| Buratta crémeuse / Citron confit / Pickles de cerises / Caviar | 28 |
| Crevettes sauvages / Bisque de têtes / Fenouil en escabêche et à cru | 22 |
| Salade de haricots verts / Gravelax de truite saumonée / Oeufs de truite / Féta | 20 |
| Gaspacho de melon safrané | 16 |

Plats

| | |
|--|----|
| Sériole / Ecrasé de pommes de terre / Sauce quatre-quarts | 32 |
| Homard bleu / Foie gras poêlé / Bouillon au lait de coco | 44 |
| Jarret de veau cuit longuement / Jus d'un osso bucco / Moëlle / Anguille fumée | 29 |
| Poitrine de cochon du Ventoux / Jus vinaigré / Epinards | 27 |

Desserts & Suggestions de nos Sommeliers

| | |
|---|-----|
| Assiette de fromages affinés dans notre épicerie / Pâte de coing / Mesclun aux herbes | 14 |
| verre de pinot gris Grand cru Hengst Albert Mann 2014 | 15 |
| Baba au rhum d'exception / Crème montée au sucre muscovado | 12 |
| rhum Doorly's XO (2cl) | 4,5 |
| Crèmeux passion / Sorbet ananas / Sauce coco | 10 |
| verre de jurançon moelleux, « caubeight » domaine Castera 2019 | 10 |
| Fruits rouges / Glace vanille / Crème anglaise | 12 |
| verre de liqueur de feuilles de menthe (4cl) | 7 |

Pour terminer votre repas, n'hésitez pas à demander notre carte des cigares et digestifs

Nous portons à votre attention qu'un « droit de couvert » de 10 euros vous sera facturé si vous ne commandez pas au moins un plat principal par convive

petit jean

For the aperitif

| | |
|--|----|
| Cecina beef / Espelette chilli pepper butter | 26 |
| Eggplant caviar / Soft focaccia | 14 |
| Osciètra caviar box (30g) / Bibalaskas / Soft focaccia | 85 |

Starters

| | |
|--|----|
| Creamy Buratta / Lemon confit / Cherry pickles / Caviar | 28 |
| Wild shrimp / Bisque of heads / Fennel and raw | 22 |
| Green beans salad / Salmon trout gravelax / Trout eggs / Feta cheese | 20 |
| Melon gazpacho with saffron | 16 |

Mains

| | |
|---|----|
| Amberjack / Mashed potatoes / Quatre-quarts sauce | 32 |
| Blue lobster / Pan-fried foie gras / coconut milk broth | 44 |
| Shank of veal / Osso bucco sauce / Marrow / Smoked eel | 29 |
| Pork belly from Ventoux / Juice / Spinach | 27 |

Desserts & Suggestions from our Sommeliers

| | |
|---|-----|
| The assortment of cheeses from our grocery store / Quince paste / Mesclun | 14 |
| glass of Pinot gris Grand cru Hengst Albert Mann 2014 | 15 |
| Baba au rhum d'exception / Cream with muscovado sugar | 12 |
| rhum Doorly's XO (2cl) | 4,5 |
| Passion fruit cream / Pineapple sorbet / Coconut sauce | 10 |
| glass of jurançon moelleux, « caubeight » domaine Castera 2019 | 10 |
| Red fruits / Vanilla ice cream / Custard | 12 |
| glass of mint leaf liquor (4cl) | 7 |

To finish your meal, don't hesitate to ask for our cigar and liqueur menu

We bring to your attention that a "right of cutlery" of 10 euros will be charged if you do not order at least one main course per guest