

petit jean

Grignotages

Jambon ibérique Belotta affiné 3 ans / Beurre au piment d'Espelette	26
Caviar d'aubergine / Focaccia moelleuse	12
Boîte de caviar Oscière (30g) / Bibalaskas / Focaccia moelleuse	85

Entrées

Soupe froide de courgettes / Amandes / Chorizo / Féta / Huile de menthe	16
Os à moëlle / Tartare de thon rouge / Caviar de France	28
Crevettes sauvages / Bisque de têtes / Fenouil en escabèche et à cru	22
Pâté en croute de volaille et foie gras / Pickles de légumes	16

Plats

Dorade royale / Duo d'asperges / Beurre blanc tranché à l'aneth	29
Homard bleu / Foie gras poêlé / Bouillon au lait de coco	44
Jarret de veau confit 72 heures / Jus court / Pommes purée	28
Côte de cochon du Ventoux / Jus à l'olive de Kalamata / Courgettes au chorizo	29

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
Parfait glacé caramel et fleur de sel / Amandes et pistaches caramélisées / Crème montée	10
verre de jurançon moelleux, « caubeight » domaine Castera 2019	10
Blanc-Mangé / Fraises / Framboises / Rhubarbe confite	12
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

Belotta Iberian ham matured 3 years / Espelette chilli pepper butter	26
Eggplant caviar / Soft focaccia	12
Osciètra caviar box (30g) / Bibalaskas / Soft focaccia	85

Starters

Perfectly cooked chicken egg / Creamy Potatoes with parmesan cheese / Belotta ham	20
Marrow bone / Red tuna tartar / Caviar from France	28
Wild shrimp / Bisque of heads / Fennel and raw	22
Pâté en croute of poultry and foie gras / Vegetable pickles	16

Mains

Sea bream / Duo of asparagus / White butter sauce with dill	29
Blue lobster / Pan-fried foie gras / coconut milk broth	44
Veal shank cook 72 hours / Short juice/ mashed potatoes	28
Pork chop from Ventoux / Kalamata olives juice / Zucchini with chorizo	29

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
Caramel and fleur de sel frozen parfait / Caramelized almonds and pistachios / Crème montée	10
glass of jurançon moelleux, « caubeight » domaine Castera 2019	10
«Blanc-mangé / Strawberries / Raspberries / candied Rubarb	12
glass of mint leaf liqueur (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