

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

Gravlax de sériole / Tzatziki	24
Crevettes sauvages / Bisque de têtes / Fenouil en escabêche et à cru	22
Salade de haricots verts / Coeur de truite saumonée / Oeufs de truite / Féta	20
Gaspacho de melon safrané	16

Plats

Poulpe grillé / Polenta crémeuse / Jus tomaté aux olives de Kalamata	29
Truite saumonée / Girolles / Jus de veau crème	29
Tartare de boeuf / Caviar de France / Pommes grenaille	39
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 à la chartreuse / Crème bergamote / Sorbet citron	12
chartreuse jaune (2cl)	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

Amberjack gravlax / Tzatziki	24
Wild shrimp / Bisque of heads / Fennel and raw	22
Green beans salad / Salmon trout / Trout eggs / Feta cheese	20
Melon gazpacho with saffron	16

Mains

Grilled octopus / Creamy polenta / Tomatoe juice and kalamata olives	29
Salmon trout / Chanterelles / Veal juice	29
Beef tartar / Caviar from France / Potatoes	39
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 chartreuse / Bergamot cream / Lemon sorbet	12
Yellow Chartreuse (2cl)	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