

petit jean

Grignotages

Houmous de panais au citron confit, focaccia moelleuse 9

Entrées

Ravioles de tourteau, jus d'une bisque au citron confit 19

Tartare de veau sur os à moelle, jus à l'orange et à l'anguille fumée 18

Shabu shabu de boeuf wagyu et foie gras 28

Salade de poireaux aux coquillages 16

Plats

St Jacques cuites au beurre noisette, jus de viande au lard de colonata 28

Longe de thon rouge Ikejime, jus de légumes épicé, semoule safranée 29

Côte de veau cuite au sautoir, morilles farcies et sabayon au vin jaune 28

Parmentier de cuisse de chevreuil confite longuement, mesclun aux herbes 25

Desserts & Suggestions de nos sommeliers

Assiette de fromages affinés par la fromagerie St Nicolas 12

Côte de Jura Chardonnay « Patchwork » 2016 9

Pavlova à l'ananas et coriandre, sorbet à l'ananas et crème de coco 10

Jurançon Moelleux « Caubeight » 2019 10

Profiteroles au foin, coulis de chocolat grand cru 9

Vin muté à l'Armagnac Cht de Léberon 100% Merlot (4cl) 6

Pommes confites comme une tatin, crème mascarpone 9

Verre de Poiré « Granite » 2020 Eric Bordelet 6

MENU DE ST SYLVESTRE

MENU à 140 €

AMUSES BOUCHE ET GRIGNOTAGES

LE TOURTEAU

En fines ravioles et en bisque infusée à la citronnelle

LA NOIX DE ST JACQUES

Rôtie au beurre noisette, assaisonnée au Caviar Kristal, étuvé de poireaux aux coquillages

LE VEAU

La côte dorée au sautoir, jus au lard de Colonata, le jarret et les ris de veau en vol au vent

FROMAGE (supplément de 20€)

L'assortiment de fromages affinés par Maître Anthony, pâte de coing préparée par nos soins

L'ASSORTIMENT DE DESSERTS

PROFITEROLES *au foin et au chocolat grand cru*

PAVLOVA *à l'ananas et à la coriandre fraîche, chantilly de coco*

BABA AU RHUM D'EXCEPTION, *pommes confites comme une tatin, crème au sucre muscovado*

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES