

# *petit jean*

## Grignotages

Houmous de panais / Focaccia moelleuse	14
Boite de caviar Oscière de la Maison Kaviari ( 30g ) / Bibalaskas / Focaccia moelleuse	85

## Entrées

Noix de St Jacques juste tiédies / Beurre blanc tranché à l'aneth / Caviar de la Maison Kaviari	27
Foie gras poêlé / Mousse de topinambours / Noisettes	26
Betteraves cuites en robe des champs / Anguille fumée / Moutarde givrée	18
Tataki de thon / Ricotta au citron confit / Pamplemousse	19

## Plats

Cabillaud cuit nacré / Bisque de homard / Carottes au cumin	32
Truite saumonée / Légumes racine / Ecume d'un beurre blanc	29
Tartare de boeuf / Caviar de la Maison Kaviari / Pommes grenaille	39
Côte de cochon fermier / Jus vinaigré / Pommes purée	28

## Desserts & Suggestions de nos Sommeliers

Assiette de fromages affinés dans notre épicerie / Pâte de coing / Mesclun aux herbes	14
Verre de Mâcon Cruzille 'Pierres Rouge' Château de Messey 2019	10
Baba au rhum d'exception / Ananas basilic	14
Verre de rhum (4cl)	9
Chocolat grand cru / Noix de pécan / Passion	12
Verre de Rivesalte Rancio Parcé (10cl)	18
Citron-Noisette / Sorbet citron	11
Verre de liqueur de citron Metté (4 cl)	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

Parsnip hummus / Soft focaccia	14
Osciètra caviar box from Kaviari ( 30g ) / Bibalaskas / Soft focaccia	85

## Starters

Scallops just warmed up / White butter sliced with dill / Caviar from Kaviari	27
Poached foie gras / Jerusalem artichoke mousse / Hazelnuts	26
Cooked beetroot in field dress / Smoked eel / Frosted mustard	18
Tuna Tataki / Ricotta with preserved lemon / Grapefruit	19

## Mains

Pearly cooked cod / Lobster bisque / Carrots with cumin	32
Salmon trout / root vegetables / foamy white butter	29
Beef tartare / Caviar from Kaviari / Potatoes	39
Farmhouse pork chop / Vinegar juice / Mashed potatoes	28

## Desserts & Suggestions from our Sommeliers

The assortment of cheeses from our grocery store / Quince paste / Mesclun	14
Glass of Mâcon Cruzille 'Pierres Rouge' Château de Messey 2019	10
Rum baba / Pineapple basil	14
Glass of rhum (4cl)	9
Chocolate « grand cru » / Pecan nuts / Passion fruit	12
Glass of Rivesaltes (10 cl)	18
Lemon-hazelnut / Lemon sorbet	11
Glass of Lemon liquor Metté (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