

petit jean

Grignotages

Houmous de potimarron / Focaccia moelleuse	14
Boite de caviar Oscière de la Maison Kaviari (30g) / Bibalaskas / Focaccia moelleuse	90

Entrées

Noix de St Jacques juste tiédies / Beurre blanc tranché à l'aneth / Caviar de la Maison Kaviari	27
Foie gras poélé / Mousse de topinambours / Noisettes	26
Betteraves cuites en robe des champs / Anguille fumée / Moutarde givrée	18
Maquereaux marinés / Gel citron / Condiments estragon	19

Plats

Calamar cuit au vif / Bisque de homard / Ecrasé de pommes de terre / Chou pak choï	31
Truite saumonée / Légumes racine / Ecume d'un beurre blanc	29
Tartare de boeuf / Caviar de la Maison Kaviari / Pommes dauphines	39
Pluma de cochon Duroc / Jus au piment fumé / Carottes au cumin / Pommes dauphines	28
Jarret de veau confit doucement / Jus crémé / Légumes racine	31
Véritable filet de bœuf au poivre / Pommes dauphines	36

Desserts & Suggestions de nos Sommeliers

Assiette de fromages affinés dans notre épicerie / Pâte de coing / Mesclun aux herbes	14
Verre de Mâcon Cruzille, Château de Messey 2019	8
Baba au Limoncello / Cédrat / Agrumes	14
Verre de Lemon Beach, distillerie Lagrange (4cl)	7
Poire pochée / Glace au miel / Pollen	12
Verre de poiré «granit» Eric Bordelet (12cl)	8
Clémentine confites / Huile d'olive	13
Verre de spiritueux poivre de Sichuan, distillerie Metté (4 cl)	9

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

Pumpkin hummus / Soft focaccia	14
Osciètra caviar box from Kaviari (30g) / Bibalaskas / Soft focaccia	90

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
Marinated mackerel / Lemon gel / Tarragon seasoning	19

Mains

Baked squid / Lobster bisque / Mashed potatoes / Cabbage pak choï	31
Salmon trout / root vegetables / foamy white butter	29
Beef tartare / Caviar from Kaviari / Potatoes	39
Pluma of Duroc pig / Smoked chilli juice / Carrots with cumin / Dauphine potatoes	28
Veal shank confit / Creamy juice / Root vegetables	31
Real fillet of beef with pepper / Dauphine potatoes	36

Desserts & Suggestions from our Sommeliers

The assortment of cheeses from our grocery store / Quince paste / Mesclun	14
Glass of Mâcon Cruzille Château de Messey 2019	10
Limoncello Baba / Citrus	14
Glass of Lemon Beach, Lagrange distillery (4cl)	7
Poached pear / Honey ice cream / Pollen	12
Glass of perry, Eric Bordelet (12 cl)	8
Candied clementines / Olive oil	13
Glass of Sichuan pepper spirit, Metté distillery (4 cl)	9

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