

LA MAISON ROUGE

PETIT JEAN

À PARTAGER À L'APÉRO

HOUMOUS DE POTIMARRON À LA TAHINI, FOCACCIA MOELLEUSE | 15
LOMO BELLOTA, BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE, PICKELS DE LÉGUMES | 22
CAVIAR OSCIÈTERE MAISON KAVIARI, 30GR, BIBALASKAS | 90

ENTRÉES

CROQUE JEUNE HOMME, DUXELLE DE CÈPES ET VIEUX COMTÉ | 22
TRUFFE BLANCHE D'ALBA, GÉNÉREUSEMENT RAPÉE SUR UNE BROUILLADE D'OEUF | 32
PÂTÉ EN CROUTE, COCHON, VOLAILLE ET FOIE GRAS, PICKELS DE LÉGUMES | 22
AGNOLLOTIS AU CRABE BLEU, BISQUE RAFRAICHIE À L'ORANGE | 20

PLATS

TRUITE SAUMONÉE, SAUCE CHAMBERTIN, CHANTERELLES ET TAGLIOLINI À LA FARINE DE CHATAIGNE | 31
NOIX DE SAINT JACQUES, BEURRE BLANC SAFRANÉ, GNOCCHIS DE POTIMARRON | 35
RABLE DE LAPIN FARCE FINE À L'ABRICOT, TOMBÉE DE GIROLLES, JUS INFUSÉ À LA SAUGE | 29
L'AGNEAU, LA SELLE CUITE ROSÉ, L'ÉPAULE CONFITE EN RAVIOLO | 32
EXCEPTIONNEL FAUX FILET DE BOEUF WAGYU A5, ENVIRON 500 GR POUR DEUX |
75 PAR PERSONNES

LES INCONTURNABLES DE PETIT JEAN

JARRET DE VEAU DE 72H, CHAMPIGONS SAUVAGES, JUS CRÉMÉ COMME UN NUAGE | 31
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, CAVIAR OSCIÈTRE, POMMES DAUPHINES | 42

POUR VOS ENFANTS 1/2 JARRET DE VEAU OU 1/2 DOS DE LIEU JAUNE, POMME PURÉE ET LÉGUMES | 12

NOUS PORTONS À VOTRE INTENTION QU'UN DROIT DE COUVERT DE 10€ VOUS SERA FACTURÉ SI VOUS NE COMMANDEZ PAS AU MOINS UN PLAT PRINCIPAL PAR CONVIVE

LA MAISON ROUGE

PETIT JEAN

FROMAGES ET DESSERTS

LES FROMAGES DE LA FROMAGERIE ST NICOLAS, PÂTE DE COING
PRÉPARÉE PAR NOS SOINS, MESCLUN AUX HERBES | 14

BABA AU WHISKY ,CHOCOLAT, COMPOTÉE DE BANANE, C'ÈME GLACÉE AU CAFÉ | 14
COING POCHÉ AU GINGEMBRE, SEGMENT DE PAMPLEMOUSSER, CRÈME GLACÉ AU THÉ VERT | 13
KAKI ET COCO, EN FINE RAVIOLE, MARMELADE ET SORBET, PESTO MENTHE | 12

MENU DÉJEUNER

UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIÉS

ENTRÉE

OEUF DE POULE CUIT PARFAIT, CRÈME DE PLEUROTE

PLATS

PECHE DU JOUR EN CROUTE DE PAIN, PURÉE DE CAROTTES AU CUMIN,
SABAYON AU RAZ-EL-HANOUT
OU

FAUX FILET DE BOEUF, PESTO DE PERSIL AUX NOISETTES, JUS COURT

FROMAGE ET DESSERT

FROMAGE DE LA FROMAGERIE ST NICOLAS, PÂTE DE COING
PRÉPARÉE PAR NOS SOINS, MESCLUN AUX HERBES
OU

ANANAS RÔTI À LA VANILLE, SORBET EXOTIQUE

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT | 22

ENTRÉE PLAT DESSERT | 26

ICI NOUS CUISINONS DES PRODUITS BRUTS ET FRAIS DE QUALITÉS SELECTIONNÉS AVEC SOINS
LES JUS ET SAUCES MIJOTENT TOUTE LA NUIT
LES SORBETS ET CRÈMES GLACÉE SONT AUSSI MAISON...

LA MAISON ROUGE

PETIT JEAN

FOR THE APERITIF

PUMPKIN HUMMUS WITH TAHINI, SOFT FOCACCIA | 15

BELLOTA LOMO, ESPELETTE PEPPER BUTTER, VEGETABLE PICKELS | 22

OSCIÈTRA CAVIAR BOX FROM KAVIARI (30G) , BIBALASKAS , SOFT FOCACCIA | 90

STARTERS

YOUNG MAN CROQUE, CEP DUXELLE AND OLD COMTÉ | 22

WHITE ALBA TRUFFLE, GENEROUSLY GRATED ON AN EGG SCRAMBLE | 32

PÂTÉ EN CROUTE, PIG, POULTRY AND FOIE GRAS, VEGETABLE PICKELS | 22

BLUE CRAB AGNOLLOTI, REFRESHED ORANGE BISQUE | 20

MAINS

SALMON TROUT, CHAMBERTIN SAUCE, CHANTERELLE MUSHROOMS | 31

SCALLOPS, SAFFRON WHITE BUTTER, PUMPKIN GNOQUIS | 35

RABBIT SADDLE WITH APRICOT, CHANTERELLE MUSHROOMS, SAGE INFUSED JUICE | 29

LAMB, SADDLE COOKED PINK, SHOULDER CONFIT IN ROVIOLO | 32

EXCEPTIONAL FALSE FILLET OF WAGYU BEEF A5, APPROXIMATELY 500 GR FOR TWO |

75 PER PEOPLE

THE UNAVOIDABLE OF PETIT JEAN

72H VEAL SHANK, WILD MUSHROOMS | 31

BEEF TARTAR WITH A KNIFE, OSCIETRA CAVIAR, DAUPHINE APPLES | 42

FOR YOUR CHILDREN 1/2 SHANK OF VEAL OR 1/2 BACK OF POLLOCK, APPLE MASH AND VEGETABLES | 12

WE PLEASE NOTE THAT YOU WILL BE CHARGED A COVERAGE FEE OF €10 IF YOU DO NOT ORDER AT
LEAST ONE MAIN DISH PER GUEST

LA MAISON ROUGE

PETIT JEAN

CHEESES AND DESSERTS

CHEESES FROM FROMAGERIE ST NICOLAS, QUINCE PASTE
PREPARED BY US, MESCLUN WITH HERBS | 14

BABA WITH WHISKEY, CHOCOLATE, BANANA COMPOTE, COFFEE ICED CREAM | 14

POACHED QUINCE WITH GINGER, GRAPEFRUIT SEGMENT, GREEN TEA ICE CREAM | 13

PERSIMMON AND COCONUT, IN FINE RAVIOLI, MARMALADE AND SORBET, MINT PESTO | 12

LUNCH MENU

ONLY LUNCH FROM TUESDAY TO FRIDAY EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS

STARTER

PERFECT COOKED CHICKEN EGG, OYSTER MUSHROOM CREAM

MAIN

CATCH OF THE DAY IN A BREAD CRUST, CARROT PURÉE WITH CUMIN,
ZABAGLIONE WITH RAZ-EL-HANOUT

OR

BEEF SIRLOIN, HAZELNUT PARSLEY PESTO, SHORT JUS

CHEESES AND DESSERTS

CHEESE FROM FROMAGERIE ST NICOLAS, QUINCE PASTE
PREPARED BY US, MESCLUN WITH HERBS

OR

ROASTED PINEAPPLE WITH VANILLA, EXOTIC SORBET

STARTER MAIN OR MAIN DESSERT | 22

STARTER MAIN DESSERT | 26

HERE WE COOK RAW AND FRESH QUALITY PRODUCTS CAREFULLY SELECTED
JUICES AND SAUCES SIMMER OVERNIGHT
SORBET AND ICE CREAM ARE ALSO HOMEMADE...