



LA CARTE DE  
**Jean-Marie**

### **Les entrées**



Foie gras par nos Soins, Chutney de Poire et Mangue	21,00 €
Escargots de Cornillé les Caves, Crème de Persil à l'Ail confite	18,00 €
Tartare de Thon mariné, Avocat et Sésame au Wasabi	18,00 €
Langoustines rôties, Beurre aux Agrumes, Fenouil aux Epices	24,00 €



### **Les plats**



Poisson du marché	20,00 €
Le Retour de Pêche	26,00 €
Ris de Veau au Vadouvan, Poêlée de Pleurottes	24,00 €
Rognon de Veau à la Graine de Moutarde	18,00 €
Pavé de Faux Filet de Bœuf aux Morilles et Vin du Jura	26,00 €



### **Les fromages & desserts**



Chariot de fromage Affinés	9,00 €
Assiette de Fruits frais et Sorbets Maison, Coulis de Fruits rouges	10,00 €
La Marjolaine, Sorbet Orange, Poire au Caramel d'Agrumes	10,00 €
Poire rôtie, Sauce Caramel et Glace Vanille	10,00 €
Nougat glacé, Coulis de Fruits rouges	10,00 €



### **Menu enfant**

14,70 €

*Taxe et service compris – Boisson non comprise  
Viande d'origine française et UE  
Vous êtes allergique à certains produits ? N'hésitez pas à nous prévenir.*