



LA CARTE DE
Jean-Marie

Les entrées



Langoustines au Jus de Mangue, Céréales, Raifort et Concombre Parfumé au Galanga	20,00 €
Mousseline de St Jacques à la Bretonne, Sommité de Choux Fleurs au Curry	18,00 €
Foie gras Traditionnellement cuit en Terrine, Sel gris et Poivre de Timut	24,00 €
Maraîchère de Ris de Veau et Crevettes rôties au Vadouvan	26,00 €
Flan de Foie gras aux Morilles et Trompettes des Morts, Jus à la Coriandre	24,00 €



Les plats



Le Poisson du marché	20,00 €
Le Retour de Pêche	26,00 €
Filet de Bœuf à la Graine de Moutarde, poêlée de Champignons	26,00 €
Côtes d'Agneau à l'ail confite, Poivrons rôtis au Pistou	20,00 €
Filets de Cailles rôties au Four, Flan de Foie gras à la Coriandre	20,00 €
Cuisse de Canard confite, Aubergine rôtie au Persil frit	22,00 €



Les fromages & desserts



Chariot de fromage Affinés	9,00 €
Dôme à la Fraise et Crème glacée à la Vanille	10,00 €
Baba au Rhum, Ananas rôti et Sorbet Ananas	10,00 €
Délice Caramel, Crémeux Vanille et Croustillant Chocolat	10,00 €
Sablé aux Epices, Fondant au Chocolat, Bananes caramélisées, Glace Caramel	10,00 €



Menu enfant

15,40 €

*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.*