LA CARTE DE Jean-Marie

Les entrées

Escargots de Cornillé les Caves à l'Ail confite, Beurre de Persil plat, Allumettes feuilletées au Curry	18.00 €
Foie gras Traditionnellement cuit en Terrine, Sel gris et Poivre de Timut	24.00 €
Carpaccio de St Jacques au Piment doux fumé, Mangues et Avocats	18.00 €
Langoustines rôties, Beurre aux Agrumes, Fenouil fondant aux Epices	26.00 €
Vol au Vent de ris de Veau et Sot l'y Laisse à la Normande	18.00 €

Les plats

Le Poisson du marché	22.00 €
Le Retour de Pêche	26.00 €
Pavé de Faux Filet de Boeuf, sauce Foie gras et Légumes de saison	22.00 €
Pavé de Faux Filet de Boeuf, aux Morilles et Vin du Jura	26.00 €
Noix de Ris de Veau pané avec Noisettes grillées	26.00 €
Poitrine de Pigeonneau de chez François Jardin et Poitrine de Porc laquée à l'Asiatique	26.00 €

Les fromages & desserts

Chariot de fromage Affinés	10.00 €
Carpaccio d'Ananas frais et son Sorbet	10.00 €
Le Javanais, glace coco, Milkshake à la pistache et ananas	10.00 €
Assiette de Sorbet Litchis et fruits Exotiques	10.00 €
Macarons glacés aux Pamplemousses roses et Crème légère	10.00 €
Tarte fine chaude aux Pommes et Glace Vanille	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.