



LA CARTE DE
Jean-Marie

Les entrées



Mousseline de St Jacques et Langoustines, Sommités de Choux Fleurs au Curry	18.00 €
Carpaccio de Truite de Parné Sur Roc marinée, à l'Huile d'Olives, aux Herbes fraîches	18.00 €
Asperges Blanches et Truite fumée à l'oseille	22.00 €
Foie gras Traditionnellement cuit en Terrine, Sel gris et Poivre de Timut	24.00 €
Langoustines rôties, Tomates confites et Légumes à la Grecque, Vinaigrette au vin de Chinon	26.00 €



Les plats



Le Poisson du marché	22.00 €
Le Retour de Pêche	28.00 €
Magret de Canard de la Ferme de la Barrière, Poêlée de Fruits de Saison, Légumes du Moment	22.00 €
Rognon de Veau à la Graine de Moutarde	22.00 €
Belle Entrecôte aux Morilles et Vin du Jura	30.00 €
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 €
Vacherin à la Fraise, Coulis de Fruits Rouges	10.00 €
Assiette de Fruits frais et Sorbets Maison	10.00 €
Tarte fine chaude aux Pommes et Glace Vanille	10.00 €
Macarons aux Fruits rouges	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.*