



LA CARTE DE  
**Jean-Marie**

### **Les entrées**



Langoustines rôties, Beurre aux Agrumes, Fenouil fondant aux Epices	26.00 €
Boudin blanc et Langoustines, Bisque à l'Estragon	18.00 €
Foie gras Traditionnellement cuit en Terrine, Sel gris et Poivre de Timut	24.00 €
Tartare de St Jacques marinées à l'Huile d'Olives, Sésames au Wasabi	18.00 €



### **Les plats**



Le Poisson du marché	22.00 €
Le Retour de pêche	28.00 €
Pavé de Faux Filet de Bœuf, aux Poivres verts, Légumes de Saison	22.00 €
Fraise de Veau au Jus de Muscadet, Pommes de Terre au Curcuma	18.00 €
Filet de Caille et Foie gras chaud, Jus de Mangue	26.00 €
Poitrine de Pigeonneau de chez François Jardin et Poitrine de Porc laquée, Galette de Butternut	22.00 €



### **Les fromages & desserts**



Chariot de fromage Affinés	10.00 €
La Marjolaine, Sorbet Orange, Poire au Caramel d'Agrumes	10.00 €
Profiteroles, Glace Vanille, Sauce Chocolat	10.00 €
Macarons glacés au Pamplemousse rose et Crème légère	10.00 €
Poire rôtie, Sauce Caramel et Glace Vanille	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.*