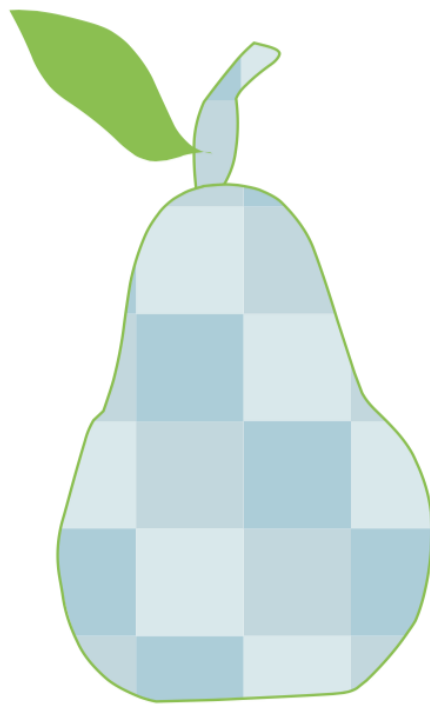


# *Monsieur* Jean

Re-création culinaire par Marc Meurin



## Les entrées à la carte

<b>Carottes de couleurs en variation de texture</b> <i>Carrot of various colors in texture declinaison</i>	16€
***	
<b>Saumon Bomlo en Gravelax/ Déclinaison de betteraves du nord/ Raifort</b> <i>Gravelax Bomplo Salmon/ Northern Beet Gravy/ Horseradish</i>	17€
***	
<b>Noix de Saints-Jacques boulonnaises juste saisie/Poireaux en croutes de sel/Jus de couteaux</b> <i>Scallops Boulonnaise just seized/ Leek in salt crunch</i>	19€
***	
<b>Le boudin noir d'Olivier Bosset/ Chicons/ Jus corsé</b> <i>Olivier Bosset's Black pudding/ Chicon/ Corsed juice</i>	21€
***	
<b>Les entrées du jour</b> <b>Starter of the day</b>	12 €

## Les plats à la carte

<b>Bar rôti / Fenouil confit/ Riz vénéré</b> <i>Sea bass roasted/ Fenel/ Rice "vénéré"</i>	34€
***	
<b>Filet de canette fermière/ Pot au feu de légumes racines/ Jus d'abattis</b> <i>Farm can fillet/Root vegetables pot/ Slaughter juice</i>	32€
***	
<b>Rumsteak « Black Angus »/ Mille-feuille de pommes de terre/ Romaine braisée/ Sauce au vin</b> <i>"Angus" rumsteak/ Potatoes mille-feuille / Braised romaine lettuce/ Wine sauce</i>	35€
***	
<b>Les plats du jour et le plat végétarien (chaque jour, selon l'inspiration du chef)</b> <i>Main courses of the day and vegetarian main course (every day, inspired by the chef)</i>	20€
<b>Darne de flétan/ Coquillages épicés/ Emulsion de rattes persillées</b> <i>Halibut steak/ Spicy shellfish/ Rattle and persil emulsion</i>	29€

## Les desserts à la carte

<b>La sélection de fromages affinés de Philippe Olivier</b>	12€
<b>L'entremet aux saveur exotique</b> <i>Declinasion around exotique flavor</i>	13€
***	
<b>Poires pochées au vin rouge/ Biscuit cannelle</b> <i>Poched peer/ Cinnamon biscuit</i>	11€
***	
<b>Croustillant banane /Cacahuète/ Chocolat au lait</b> <i>Banana crunch/ Peanuts/ Milk chocolate</i>	12€
***	
<b>Les desserts du jour</b> <b>Desserts of the day</b>	9€

Chefs de cuisine : *Dimpre Pierre-Yves et Defernez Franck*