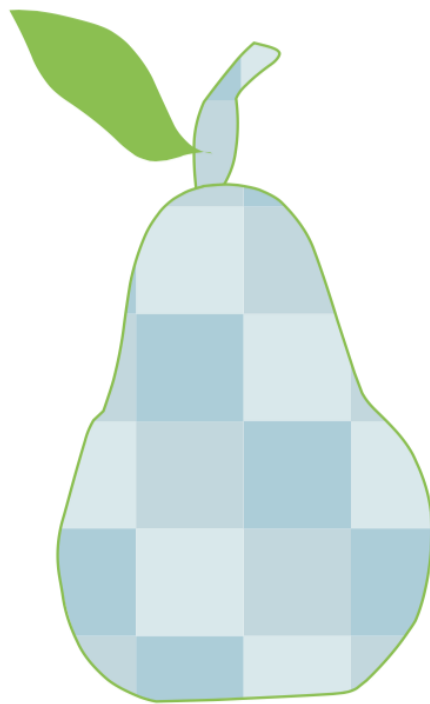


Monsieur Jean

Re-création culinaire par Marc Meurin



Les entrées à la carte

E ncornet de calamar/ risotto aux herbes / sauce saté <i>Squid / herbs risotto / sate sauce</i>	17€

F leur de courgette farcie/ Bouillon d'asperge/ Emulsion de tonka <i>Stuffed zucchini flower/ Asparagus soup/ Tonka emulsion</i>	18€

R aviole de foie gras de canard / bouillon thaï <i>Duck foie gras raviole / thai broth</i>	19€

P ointe d'asperge verte / Fregola Sarda / ail des ours * <i>Green asparagus / Fregola Sarda / wild garlic *</i>	12€

Les plats à la carte

F ilet de barbu/ Tombé d'épinard/ Croquette de risotto/ Jus de veau <i>Brill filet/ spinach / risotto croquette / veal juice</i>	26€

S elle d'agneau de l'Aveyron / Risotto d'épeautre /Jus au romarin <i>Saddle of lamb from Aveyron / spelt risotto/ rosemary juice</i>	27€

S aumon Bio/ Côtes de blettes/ Nouilles ramen/ Jus à l'oseille <i>Salmon Bio/ chard stalk / ramen noodle / sorrel juice</i>	25€

P aleron de bœuf Angus/ Compoté d'oignon rouge/ Potatoes <i>"Angus" chuck beef/ red onion compote/ potatoes</i>	28€

Les plats du jour et le plat végétarien (chaque jour, selon l'inspiration du chef) * <i>Main courses of the day and vegetarian main course (every day, inspired by the chef) *</i>	20€

* **Plats Végétariens / Vegetarian dishes**

Les desserts à la carte

L a sélection de fromages affinés de Philippe Olivier	12€
C itron Basilic/ Framboise/ Sorbet Yuzu <i>Black chocolate / raspberry</i>	13€

T artelette Chocolat Noir Revisitée/ Cassis <i>Dark chocolate tart revisited/ Blackcurrant</i>	11€

S ablé Breton / Abricot poché <i>Sablé Breton / Poached Apricot</i>	12€

L e café/ déca/ thé/ infusion gourmand <i>Coffee/ decaf/ tea/ infusion served with sweets</i>	10€

L es desserts du jour <i>Desserts of the day</i>	9€

Chefs de cuisine : Lukasz Nikolas et Defernez Franck

Directeur de salle : Thibault Dodane