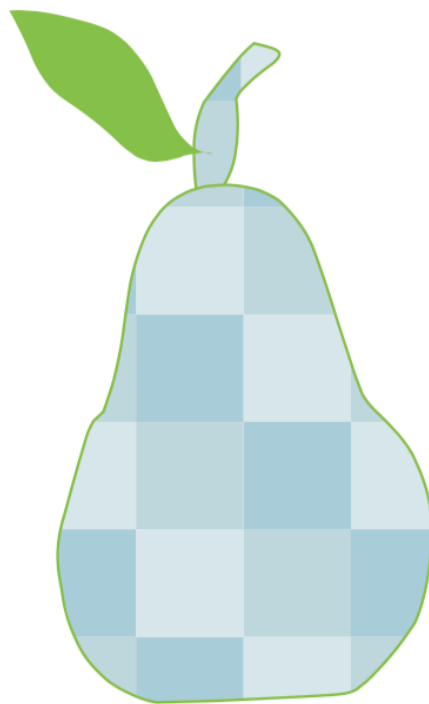


# *Monsieur* Jean

Re-création culinaire par Marc Meurin



## Les entrées à la carte

<b>E</b> ncornet de calamar/ risotto aux herbes / sauce saté <i>Squid / herbs risotto / sate sauce</i>	17€
***	
<b>T</b> arte fine de morilles farcie / jus de veau réglissé <i>Morel tart / meat juice</i>	18€
***	
<b>R</b> aviole de foie gras de canard / bouillon thaï <i>Duck foie gras raviole / Thai broth</i>	19€
***	
<b>P</b> ointe d'asperge verte / Fregola Sarda / ail des ours * <i>Green asparagus / Fregola Sarda / wild garlic *</i>	12€

## Les plats à la carte

<b>F</b> aux-filet Angus / feuilleté de pommes de terre / carottes <i>“Angus” sirloin steak / potatoes gratin / carrots</i>	29€
***	
<b>L</b> a Noix de Saint Jacques Boulonnaises / risotto <i>Scallops from Boulogne / risotto</i>	27€
***	
<b>L</b> a caille farcie / embeurrée de choux verts / jus d'abattis parfumé à l'estragon <i>The quail stuffed / green cabbage / giblets stock parfum with taragon</i>	25€
***	
<b>F</b> ilet de bar / nage de coquillages / conchiglioni <i>Sea bass filet / shellfish / conchiglioni</i>	28€
***	
<b>L</b> es 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

<b>L</b> a sélection de fromages affinés de Philippe Olivier	12€
<b>F</b> euilleté Noix de Pécan / vanille <i>Pecan nuts and vanilla puff pastry</i>	13€
***	
<b>D</b> éclinaison Citron / kiwi <i>Citron and kiwi variation</i>	11€
***	
<b>D</b> ouceur Noix de coco / chocolat « tanariva » <i>Sweet coconut and “tanariva” chocolate</i>	12€
***	
<b>L</b> e café/ déca/ thé/ infusion gourmand <i>Coffee/ decaf/ tea/ infusion served with sweets</i>	10€
***	
<b>L</b> es desserts du jour <i>Desserts of the day</i>	9€

*Chefs de cuisine : Lukasz Nikolas et Defernez Franck*

*Directeur de salle : Thibault Dodane*