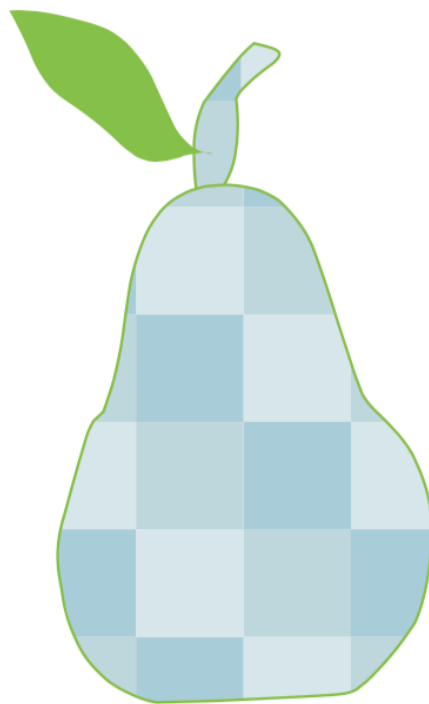


Monsieur Jean

Re-création culinaire par Marc Meurin



Les entrées à la carte

M aki de tourteau/ petits pois en gaspacho/ tempura d'herbes <i>Crab maki/ green peas gazpacho/ herbs tempura</i>	17€

E scalope de foie gras de canard/ fruits et légumes/ sirop de Porto <i>Duck liver escalope/ fruits and vegetables/ Porto syrup</i>	19€

S aumon bio fumé par nos soins à la fondue de blancs de poireaux/ avruga <i>Organic smoked salmon/ stewed leeks/ avruga</i>	15€

L es entrées du jour et l'entrée végétarienne (chaque jour selon l'inspiration du chef) <i>Starters of the day and vegetarian starter (every day, inspired by the chef)</i>	12€

Les plats à la carte

B ar/ risotto façon paëlla/ viennoise de chorizo <i>Sea bass/ paella risotto/ chorizo "viennoise"</i>	27€

P luma de porc ibérique/ écrasé de pommes de terre/ jus moutarde à l'ancienne <i>Iberico pork pluma/ mashed potatoes/ traditional wholegrain mustard juice</i>	25€

B avette de bœuf « Angus »/ ail de Locon/ pommes de terre chatouillard <i>"Angus" flank steak/ Locon garlic/ chatouillard potatoes</i>	29€

L 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€

Les desserts à la carte

L a sélection de fromages affinés de Philippe Olivier	12€
M acaron chocolaté framboise/ sirop de poivron <i>Chocolate and raspberry macaroon/ pepper syrup</i>	13€

B rioche perdue/ compotée fraise rhubarbe/ sorbet fraise <i>Brioche/ strawberry and rhubarb compote/ strawberry sorbet</i>	11€

S ensation chocolat blanc/ Yuzu/ nuage azoté au cassis <i>Almond biscuit/ white chocolate mousse/ Yuzu/ blackcurrant</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