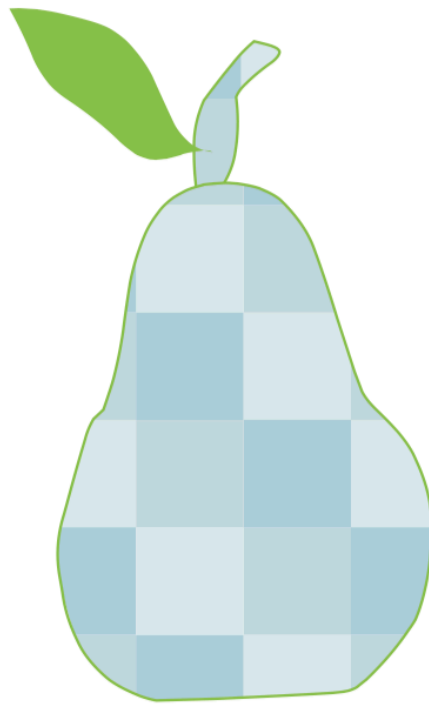


Monsieur Jean

Re-création culinaire par Marc Meurin



Les entrées à la carte

Tartare de Saint Pierre/ Gel de Kumquats/ Salicornes <i>John Dory tartare/ Kumquats gel/ Glasswort</i>	17€

Foie gras de canard poêlé/ Bouillon de cèpes perlé <i>Pan-Fried Foie gras / Cep bouillon and Tapioca</i>	19€

Noix de Saint Jacques boulonnaises grillées/ Jus à la citronnelle <i>Scallops from Boulogne / Lemongrass juice</i>	22€

Les 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

Pigeonneau des Flandres/ Galette de Quinoa/ Légumes et Fruits à l'étuvée <i>Flanders Pigeonneau/ Quinoa galette/ Steamed Vegetables and fruits</i>	27€

Entrecôte « Angus » à la fondue d'oignon rouge/ Potatoes / Sucrine <i>“Angus” rib steak/ Red Onion jam/ Potatoes / Lettuce</i>	28€

Filet de Carrelet/ Ecrasé de pomme de terre/ Jus à la coriandre <i>Plaice filet/ Mash potatoes / Coriander juice</i>	24€

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€

Les desserts à la carte

La sélection de fromages affinés de Philippe Olivier	12€
Chocolat Noir / Fruits Exotiques <i>Chocolate and Exotic fruits</i>	13€

Poire Pochée /Mousse aux marrons/ Eclats de meringue <i>Poched pear /chestnut mousse/ meringue</i>	11€

Flan de réglisse chocolaté/ Sirop de thé Matcha /Nuage à la pomme verte <i>Liquorice custard/ Mancha tea squash/ Apple cloud</i>	12€

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

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

Chefs de cuisine : Lukasz Nikolas et Defernez Franck