



**Le Chef Jean-Christophe GILLE et toute son équipe
vous souhaitent la bienvenue et vous proposent :**

ENTREES

TARTARE DE THON JAUNE DES MALDIVES

Cœur de bambou mariné, condiment brocoli

18.00 €

SOUPE A L'OIGNON TRUFFEE

Pecorino en deux façons et cube de Culatello

17.00 €

FRICASSEE DE LEGUMES DE SAISON

Cuisinée en Barigoule, croûtons truffés

16.00 €

NOIX DE ST JACQUES SNACKEES

Kumquat confit, tombée de Lentin de chêne, émulsion vin jaune

18.00 €

LINGUINE A LA TRUFFE MELANOSPORUM

Roulées dans la meule de parmesan Reggiano, flambée à la vodka et préparée sous vos yeux

18.00 €

PLATS

GAMBAS SAUVAGE GEANTE

Laquée à l'orange sanguine, tombée de choux Kale et panais confit

28.00 €

FUTO MAKI DE CABILLAUD

Poché dans un dashi, risotto Arborio aux coquillages, émulsion citronnelle

23.00 €

DOS DE CHEVREUIL

Rôti au genièvre de Loos, tatin de coing parfumée au clou de girofle

36.00 €

LE FILET DE BŒUF SIMMENTAL CAMELISE

Emietté de joue et foie gras, purée de patate douce, oignon rouge et greenmeat aux noix de cajou

36.00 €

NOIX DE RIS DE VEAU MEUNIERE

Poêlée de cèpes et fondue de céleri rave

35.00 €

LINGUINE A LA TRUFFE MELANOSPORUM

Roulées dans la meule de parmesan Reggiano, flambée à la vodka et préparée sous vos yeux

34.00 €

LA SOLE ROTIE AU BEURRE MEUNIERE CITRONNE

Scorsonère croustillant, pomme de terre pochée au fumet de poisson

34.00 €

JANE

RESTAURANT / BAR COUQUE

FROMAGES

LE PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE CHEZ PHILIPPE OLIVIER 15.00 €

LES DESSERTS

Pour un service optimum, nous vous suggérons de commander les desserts en début de repas

ESCAPADE A MAURICE 10.00€

Panacotta de litchi aux baies rose, crème légère d'Hibiscus et sablé Breton

PARFUM D'ASIE 10.00€

Compotée de mangue, mousse combava citronnelle, biscuit vapeur coco, sorbet citronnelle coco.

CHOCOLAT MANJARI ET CACAHOUETE 10.00€

Sorbet bananes caramélisées

SOUFFLE LIMONCELLO BERGAMOTE 10.00€

Limoncello, yaourt de brebis, bergamote, sorbet citron vanille

MENU DU MARCHÉ

Selon l'inspiration du Chef

ENTREE+PLAT ou PLAT + DESSERT : 24 €

ENTREE+PLAT+DESSERT : 29 €

Menu disponible le midi uniquement (hors week-ends, vacances scolaires et jours fériés)

MENU GOURMAND D'HIVER

54 €

SOUPE A L'OIGNON TRUFFEE

NOIX DE ST JACQUES SNACKEES

NOIX DE RIS DE VEAU MEUNIERE

PARFUM D'ASIE

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi au Vendredi : 12h – 14h / 19h – 22h

Samedi : 19h – 22h

Prix incluant le service-viandes bovines d'origine Union Européenne