

# JANE

RESTAURANT

## *Menu Découverte*

**En 4 temps**

Amuses bouches  
ENTRÉE  
POISSON  
VIANDE  
DESSERT  
Mignardises

**59€**

Accord mets et boissons : 42€

## *Menu Exploration*

**En 6 temps**

Amuses bouches  
ENTRÉE  
POISSON  
VIANDE  
FROMAGES  
2 DESSERTS  
Mignardises

**79€**

Accord mets et boissons : 53€

## *Menu signature*

**En 4 temps**

**ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT**

**70€**

Accord mets et boissons : 42€

## **Plat unique du midi**

*Nos "Vesuvio" Hambées à l'eau de vie de bière & roulées dans la meule de Parmesan Reggiano & truffe Melanosporum.*

**32€**

En entrée supplémentaire : 20€

En remplacement d'un met d'un menu : 12€

# JANE

RESTAURANT

## *Menu du marché*

**En 2 temps**  
(disponible le midi)

**ENTRÉE + PLAT**  
**OU**  
**PLAT + DESSERT**

**27€**

---

**En 3 temps**  
(disponible midi & soir)

**ENTRÉE**  
**PLAT**  
**DESSERT**

**36€**

# JANE

RESTAURANT

## *Menu Découverte*

**En 4 temps**

Mises en bouche

### **ENTRÉE**

Pléïade de légumes printaniers & ses condiments.

### **POISSON**

Dos de cabillaud crispy, poire de terre & radis Daïkon  
aux senteurs d'Asie.

### **VIANDE**

Quasi de veau rôti aux morilles, asperge verte  
& cromesquis à l'estragon.

### **DESSERT**

Palette aux agrumes, siphon herbacée & streusel aux amandes.

**Mignardises**

Un passage de notre fameux chariot de fromages  
de chez Phillipe Olivier est disponible en supplément au prix de 15€.

# JANE

RESTAURANT

## *Menu Exploration*

En 6 temps

Mises en bouche

### ENTRÉE

Pléïade de légumes printaniers & ses condiments.

### POISSON

Dos de cabillaud crispy, poire de terre & radis Daïkon  
aux senteurs d'Asie.

### VIANDE

Quasi de veau rôti aux morilles, asperge verte  
& cromesquis à l'estragon.

### SÉLECTION DE FROMAGES DE CHEZ PHILIPPE OLIVIER

### PRÉ-DESSERT

Moelleux au chocolat «Manjari», crème glacée à la pistache de Bronte.

### DESSERT

Palette aux agrumes, siphon herbacée & streusel aux amandes.

Mignardises

# JANE

RESTAURANT

*Menu signature*

**En 4 temps**

Mises en bouche

## **ENTRÉE**

«Vesuvio» flambées, parmesan Reggiano & truffe Melanosporum.

## **PLAT**

Cassoulet de pigeonneau de «Steenvoorde».

## **FROMAGE**

Sablé de Wissant, confiture de Chicon aux épices.

## **DESSERT**

Soufflé au chocolat Haïti 85% de chez Encuentro  
& crème glacée au grué de cacao.

Mignardises

Un passage de notre fameux chariot de fromages de chez Phillipe Olivier est disponible en supplément au prix de 15€.