

JANE

RESTAURANT

Menu Découverte

En 4 temps

Amuses bouches

ENTRÉE

POISSON

VIANDE

DESSERT

Mignardises

59€

Accord mets et vins : 42€

Menu Exploration

En 6 temps

Amuses bouches

ENTRÉE

POISSON

VIANDE

FROMAGES

2 DESSERTS

Mignardises

79€

Accord mets et vins : 53€

Menu signature

En 4 temps

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT

70€

Accord mets et vins : 42€

Plat unique du midi

Nos fameuses Trenettes à la truffe Melanosporum roulées dans la meule de parmesan Vache rouge.

30€

JANE

RESTAURANT

Menu du marché
(disponible midi & soir)

En 2 temps

**ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT**

27€

En 3 temps

**ENTRÉE
PLAT
DESSERT**

36€

JANE

RESTAURANT

Menu signature

En 4 temps

Mises en bouche

ENTRÉE

Merveilleux de champignons bruns de Sylvain Duribreux truffé,
perles de vinaigre balsamique IGP.

PLAT

Pommes de ris de veau rôti au sautoir, tombée de chou-rave,
colerette de poire Nashi.

FROMAGE

Girolle de tête de moine de chez P. Olivier & figues violettes.

DESSERT

Soufflé aux deux citrons & sorbet à la mirabelle de Lorraine.

Mignardises

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

JANE

RESTAURANT

Menu Découverte

En 4 temps

Mises en bouche

ENTRÉE

Crème brûlée de cèpes, noisettes du Piémont torréfiées.

POISSON

Sandre sauvage snackée, étuvée de girolles clou,
crispy d'oignons rouges & émulsion de son jus.

VIANDE

Coeur de rumsteck «Rubie», prunes rouges lactofermentées,
Cigarillos de pomme de terre aux graines de moutarde.

DESSERT

Figue violette rôtie, crème aux clous de girofle, brioche perdue
& sa tapenade d'olive et figue.

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

Les escargots de la maison «Lesaffre» en coquille croustillante, crémeux de cerfeuil tubéreux & riz rouge.

POISSON

Sandre sauvage snackée, étuvée de girolles clou, crispy d'oignons rouges & émulsion de son jus.

VIANDE

Suprême de pigeonneau de «Steenvoorde», paccheri d'abatis & foie gras laqué.

SÉLECTION DE FROMAGES DE CHEZ PHILIPPE OLIVIER

PRÉ-DESSERT

Fraîcheur de tomate & stracciatella, confit de fraise & basilic.

DESSERT

Figue violette rôtie, crème aux clous de girofle, brioche perdue & sa tapenade d'olive et figue.

Mignardises