

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 : 49€

Menu signature

En 4 temps

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT

70€

Accord mets et vins : 39€

JANE

RESTAURANT

Menu du marché (disponible midi & soir)

En 2 temps

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

27€

En 3 temps

ENTRÉE
PLAT
DESSERT

35€

*Nos fameuses ravioles de cèpes façon Carbonara roulée dans
la meule de Pecorino*

En entrée supplémentaire : 17€

En remplacement d'un met ou menu : 8€

Plat unique du midi

Saint-Honoré de fricassée de ris de veau,
gnocchis de patates douces et lentin de chène
29€

JANE

RESTAURANT

Menu Découverte

En 4 temps

Mises en bouche

ENTRÉE

Asperge verte de Cobrieux, crème de coco, condiment aux amandes & bergamote.

POISSON

Rouget Barbet laqué au miso rouge, écrasé de rattes et citron confit au sel, velours d'artichaut.

VIANDE

Quasi de veau grillé aux herbes fraîches, Vitello Tonato, brocolinis & Pissalidière.

DESSERT

Déclinaison de fraises Mara des Bois au sureau des Hauts-de-France, dentelle de nougatine & sésame grillé.

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

Asperge verte de Cobrieux, crème de coco, condiment aux amandes & bergamote.

POISSON

Rouget Barbet laqué au miso rouge, écrasé de rattes et citron confit au sel, velours d'artichaut.

VIANDE

Quasi de veau grillé aux herbes fraîches, Vitello Tonato, brocolinis & Pissalidière.

SÉLECTION DE FROMAGES DE CHEZ PHILIPPE OLIVIER

PRÉ-DESSERT

Parfait glacé à la fleur de Geisha & granité à la griotte.

DESSERT

Déclinaison de fraises Mara des Bois au sureau des Hauts-de-France, dentelle de nougatine & sésame grillé.

Mignardises

JANE

RESTAURANT

Menu signature

En 4 temps

Mises en bouche

ENTRÉE

Cheddar fumé en silo de pomme de terre, oeuf de caille,
crumble de graines de moutarde.

PLAT

Demi pigeon du Nord rôti aux épines de Pin, fricassée de morilles
& crémeux de petits pois.

FROMAGE

Hucqueliers aux échalotes, ciboulette croustillante
& compotée de rhubarbe rouge.

DESSERT

Soufflé à la pistache de Bronte & crème glacée façon Baklava.

Mignardises

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