

# 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 "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**

Canon de Saint-Jacques & céleri iodé, citron électrique,  
duo de jus Terre & Mer.

### **POISSON**

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

### **VIANDE**

Faux filet de boeuf, mûré 30 jours façon pot au feu,  
consommé de boeuf & légumes d'automne.

### **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**

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

### **POISSON**

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

### **VIANDE**

Faux filet de boeuf, mûré 30 jours façon pot au feu, consommé de boeuf & légumes d'automne.

## **SÉLECTION DE FROMAGES DE CHEZ PHILIPPE OLIVIER**

### **PRÉ-DESSERT**

Moelleux au chocolat & crème glacée à la pistache.

### **DESSERT**

Palette aux agrumes, siphon herbacée & streusel aux amandes.

Mignardises

# 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

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€.