

# 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 3 temps**

**ENTRÉE - PLAT - DESSERT**

**70€**

Accord mets et vins : 39€

*Nos fameuses linguines flambées, à la truffe Melanosporum*

En entrée supplémentaire : 18€

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 signature*

En 3 temps

Mises en bouche

## ENTRÉE

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

## PLAT

Demi pigeon du Nord rôti aux épines de Pin, fricassée de Morilles et crémeux de petits pois.

## DESSERT

La mangue lactée et glace au lait d'avoine.

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**

Panna cotta d'asperge verte, écume d'eau de cosses de petits pois,  
Bao de tartare de bulots à l'ail des ours.

### **POISSON**

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

### **VIANDE**

Coeur de rumsteak mariné à la Stout, asperge blanche  
& nem de chou chinois aux légumes printaniers.

### **DESSERT**

Déclinaison de fraises Mara des Bois au sureau des Hauts De France,  
dentelle de nougatine et 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

Panna cotta d'apserge verte, écume d'eau de cosses de petits pois,  
Bao de tartare de bulots à l'ail des ours.

### POISSON

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

### VIANDE

Coeur de rumsteak mariné à la Stout, asperge blanche  
& nem de chou chinois aux légumes printaniers.

### SÉLECTION DE FROMAGES DE CHEZ PHILIPPE OLIVIER

### PRÉ-DESSERT

Pamplémousse épicé en infusion de Rooibos.

### DESSERT

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

Mignardises