

# 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 Uncinatum 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

Lièvre à la Royale, cocotte automnale.

#### FROMAGE

Abondance AOP et déclinaison de coing.

#### 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€.

# JANE

RESTAURANT

## *Menu Découverte*

**En 4 temps**

Mises en bouche

### **ENTRÉE**

Noix de Saint-Jacques embeurrées de choux,  
émulsion moutarde violette, focaccia & son corail.

### **POISSON**

Truite d'Artois, fondue de chicon,  
crème de brocolis & oseille perlée

### **VIANDE**

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

### **DESSERT**

Poire Williams pochée au poivre de Java & crémeux caramel.

**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

Truite d'Artois, fondue de chicon, crème de brocolis & oseille perlée

### VIANDE

Pigeonneau de «Steenvoorde» fumé, blinis à la farine de châtaigne, purée de panais & fricassée de champignons.

### SÉLECTION DE FROMAGES DE CHEZ PHILIPPE OLIVIER

### PRÉ-DESSERT

Feuilleté au miel de nos ruches.

### DESSERT

Poire Williams pochée au poivre de Java & crémeux caramel.

Mignardises