

ENTREES

LA BOUCHOT « D'OYE PLAGE »

En velouté, pomme chatouillard, betterave jaune et Boskoop 15.00 €

TRUFFE AESTIVUM EN SILO DE POMME DE TERRE

Girolles clou et œuf bio 19.00 €

LANGOUSTINES LAQUEES A L'EAU DE TOMATE

Cannelloni de poireau et ratatouille à la mélisse citronnelle 20.00 €

FRICASSEE DE CHAMPIGNONS DU MOMENT

Sur son écume, Terreau de châtaignes et noisettes, « Préfou » en persillade 16.00 €

PLATS

DORADE ROYALE

Piquillos, pommes safranées, melon d'eau, aioli à la mangue 27.00 €

QUASI DE VEAU CUIT A BASSE TEMPERATURE

Caviar d'Aubergine, artichaut poivrade, tempura de brocolis et jus de cassis 32.00 €

PIGEON DU NORD ROTI AU PIN

Fricassée de champignons et gnocchi de petit pois 34.00 €

LINGUINE A LA TRUFFE AESTIVUM

Roulées dans la meule de parmesan Reggiano, flambées à la fleur de bière et préparées sous vos yeux 36.00 €

TATAKI DE THON JAUNE DES MALDIVES

Risotto arborio, jus végétal 27.00 €

JANE

RESTAURANT / BAR LOUNGE

FROMAGES

LE PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE CHEZ PHILIPPE OLIVIER 15.00 €

LES DESSERTS

Pour un service optimum, nous vous suggérons de commander les desserts en début de repas

LE BABA AUX EPICES DOUCES 10.00€

Marmelade d'abricot au thym des garrigues

LA FIGUE DE SOLLIES ROTIE 10.00€

Aspic de framboises, crème glacée pain d'épices

NAMELAKA CHOCOLAT MANJARI 10.00€

Mousse de noisette du Piémont, crème glacée à l'estragon

SOUFFLE GRIOTTINES 10.00€

Glace fromage blanc maraschino

MENU DU MARCHE

Selon l'inspiration du Chef

ENTREE+PLAT ou PLAT + DESSERT : 24 €

ENTREE+PLAT+DESSERT : 29 €

Menu disponible le midi uniquement (hors week-ends, vacances scolaires et jours fériés)

MENU GOURMAND D'ETE

56 €

SILO DE POMME DE TERRE A LA TRUFFE

DORADE ROYALE

QUASI DE VEAU BASSE TEMPERATURE

TETE DE MOINE DANS SA GOUGERE ET GELEE DE SAFRAN

LA FIGUE DE SOLLIES ROTIE

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi au Vendredi : 12h – 14h / 19h – 22h Samedi : 19h – 22h

Prix incluant le service. Viandes bovines d'origine Union Européenne