

JANE

RESTAURANT / BAR LOUNGE

**Le Chef Jean-Christophe GILLE et toute son équipe
vous souhaitent la bienvenue et vous proposent :**

ENTREES

VELOUTE D'OIGNONS DOUX AU FOIE GRAS

Pecorino en deux façons, copeaux de culatello

15.00 €

TRUFFE UNCINATUM EN SILO DE POMME DE TERRE

Girolles clou et œuf bio

19.00 €

TARTE FINE AU CURCUMA ET ALGUES

La crevette grise de nos côtes, anguille de rivière fumée, salade de pousses de Julien

18.00 €

FRICASSEE DE CHAMPIGNONS DU MOMENT

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

16.00 €

PLATS

DOS DE CABILLAUD

Fricassée de vignot et poire de terre, jus de courge musquée et clémentine

27.00 €

FILET DE BŒUF SIMENTAL EN CROUTE DE MOELLE

Cromesquis de ses joues au wasabi, cerfeuil tubéreux et patate douce

35.00 €

PIGEON DU NORD EN CROUTE DE POIVRE MALABAR FUME

Noisette du piémont, conchiglioni de cèpes et Ossau Iraty, panais confit

34.00 €

LE LIEVRE A LA ROYALE

Compotée de choux rouge, mini poire rôti et pomme de terre et cèpe

36.00€

LINGUINE A LA TRUFFE UNCINATUM

Roulées dans la meule de parmesan Reggiano, flambées et préparées sous vos yeux

36.00 €

LA SAINT JACQUES DU BOULONNAIS SNACKEES

Coing, topinambour et endive caramélisé

30.00€

NOIX DE RIS DE VEAU MEUNIERE

Gnocchi de pomme de terre au romarin, kaki et tombée de chanterelles

34.00€



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

LA TRUFFE DE SAISON CHOCOLATEE 14.00€
Cœur praliné noisette, et son Maury du domaine « Mas Amiel Vintage 2016 »

LA CLEMENTINE 10.00€
Frais et glacée, pana cotta sésame noir et panetone

L'OPERA FRUIT DE LA PASSION ET BAIE DE SANSHO 10.00€
Crèmeux chocolat blond, sablé amande et citron vert

SOUFFLE A LA CHICOREE 10.00€
Crème glacée grué de cacao

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'AUTOMNE

56 €

Servi jusqu'à 21h30

SILO DE POMME DE TERRE A LA TRUFFE

LA SAINT JACQUES DU BOULONNAIS SNACKEES

POMME DE RIS DE VEAU MEUNIERE

LE CHEVRE FRAIS « HUCQUELIERS »

LA CLEMENTINE

HORAIRES D'OUVERTURE

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

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