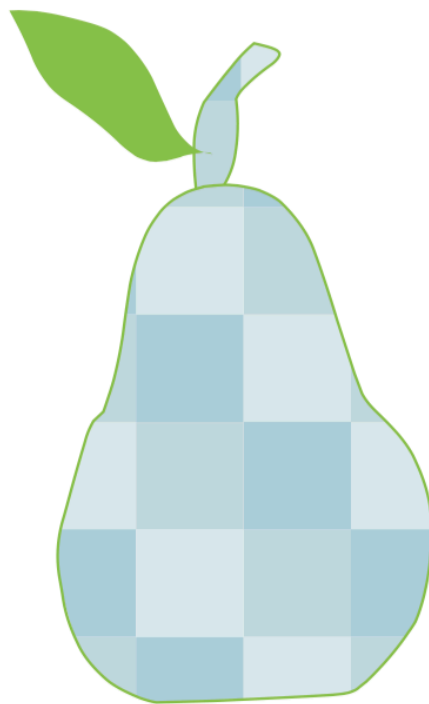


Monsieur Jean

Re-création culinaire par Marc Meurin



Les entrées à la carte

E ncornet de calamar/ risotto aux herbes / sauce saté <i>Squid / herbs risotto / sate sauce</i>	17€

T arte fine de morilles farcie / jus de veau réglissé <i>Morel tart / meat juice</i>	18€

R aviole de foie gras de canard / bouillon thaï <i>Duck foie gras raviole / thai broth</i>	19€

P ointe d'asperge verte / Fregola Sarda / ail des ours * <i>Green asparagus / Fregola Sarda / wild garlic *</i>	12€

Les plats à la carte

F ilet de barbue / tombé d'épinard / croquette de risotto / jus de veau <i>Brill filet / spinach / risotto croquette / veal juice</i>	26€

S elle d'agneau de l'Aveyron / risotto d'épeautre / jus au romarin <i>Saddle of lamb from Aveyron / spelt risotto / rosemary juice</i>	27€

S aumon Bio / côtes de blettes / nouilles ramen / jus à l'oseille <i>Salmon Bio / chard stalk / ramen noodle / sorrel juice</i>	25€

P aleron de bœuf Angus/ compoté d'oignon rouge/ potatoes <i>"Angus" chuck beef / red onion compote / potatoes</i>	28€

Les plats du jour et le plat végétarien (chaque jour, selon l'inspiration du chef) * <i>Main courses of the day and vegetarian main course (every day, inspired by the chef) *</i>	20€

* Plats Végétariens / Vegetarian dishes

Les desserts à la carte

L a sélection de fromages affinés de Philippe Olivier	12€
C oque chocolat noir / framboise <i>Black chocolate / raspberry</i>	13€

P alet glacé fromage blanc/ fraise <i>Fromage blanc ice cream / strawberry</i>	11€

A utour du chocolat au lait / noisette <i>Milk chocolate / hazenut</i>	12€

L e café/ déca/ thé/ infusion gourmand <i>Coffee / decaf / tea / infusion served with sweets</i>	10€

L es desserts du jour <i>Desserts of the day</i>	9€

Chefs de cuisine : Lukasz Nikolas et Defernez Franck

Directeur de salle : Thibault Dodane