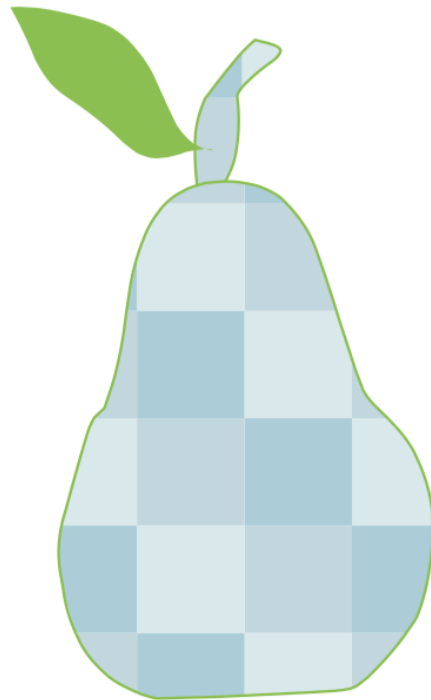


Monsieur Jean

Re-création culinaire par Marc Meurin



Les entrées à la carte

P ressée de foie gras de canard/ chutney de mangue <i>Pressed duck foie gras/ mango chutney</i>	15€

T arte fine aux morilles/ jus de veau <i>Morel tart / veal juice</i>	19€

R avioles d'anguille fumée/ betterave rouge crapaudine/ vinaigrette au raifort <i>Smoked eels raviolis/ spatchcocked beetroot/ horseradish vinaigrette</i>	18€

L es entrées du jour et l'entrée végétarienne (chaque jour selon l'inspiration du chef) <i>Starters of the day and vegetarian starter (every day, inspired by the chef)</i>	12€

Les plats à la carte

P aleron de bœuf « Angus »/ pommes de terres gaufrettes/ jus corsé <i>“Angus” beef chuck steak/ potato crisps/ beef juice</i>	29€

F ilet de St-Pierre/ penne/ concassée de tomate/ sauce à la coriandre <i>John Dory fish/ penne pasta/ tomatoes/ coriander sauce</i>	25€

C œur de poitrine de veau façon blanquette/ riz Pilaf <i>Veal belly/ Pilaf rice</i>	27€

L es 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€
L a sélection de fromages affinés de Philippe Olivier	12€

Les desserts à la carte

C rémeux chocolat Guanaja/ glace vanille/ tuiles croustillantes <i>Cremy Guanaja chocolate/vanilla ice cream/ crispy chips</i>	13€

S ablé pistache/ crème nougat/ fraise <i>Pistachio sable/ creamy nougat/ strawberries</i>	11€

V ariation chocolat lait/ caramel <i>Caramel and milk chocolate variation</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€