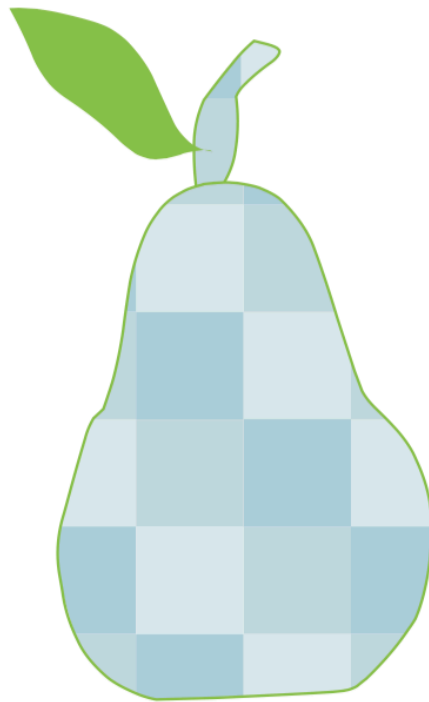


# *Monsieur* Jean

Re-création culinaire par Marc Meurin



## Les entrées à la carte

**P**ressée de foie gras de canard/ chutney de mangue 15€  
*Pressed duck foie gras/ mango chutney*

\*\*\*

**F**euilleté de ris de veau/ confiture d'échalotes/ champignons 19€  
*Veal sweetbread "feuilleté"/ shallot jam/ mushroom*

\*\*\*

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

\*\*\*

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

## Les plats à la carte

**P**aleron de bœuf « Angus »/ pommes de terres gaufrettes/ jus corsé 29€  
*"Angus" beef chuck steak/ potato crisps/ beef juice*

\*\*\*

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

\*\*\*

**C**œur de poitrine de veau façon blanquette/ riz Pilaf 27€  
*Veal belly/ Pilaf rice*

\*\*\*

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

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

## Les desserts à la carte

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

\*\*\*

**S**ablé pistache/ crème nougat/ fraise 11€  
*Pistachio sable/ creamy nougat/ strawberries*

\*\*\*

**V**ariation chocolat lait/ caramel 12€  
*Caramel and milk chocolate variation*

\*\*\*

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

\*\*\*

**L**es desserts du jour 9€  
*Desserts of the day*