

# JEANNE-AIMÉE

Dîner du Jeudi 18 Avril 2024

## Entrées

Poireaux confits, coulis d'herbes fraîches, shiro dashi, chèvre frais	16
-	
Chou fleur, réduction de céleri à la réglisse, écume aux amandes grillées	18
-	
Agnolotti de tourteau patate douce, bisque de crustacés à la feuille de combava	18
-	
Tartare de veau, coulis d'anguille fumée, praliné cacahuète fenouil	19

## Plats

Lotte rôtie, espuma de polenta crémeuse, poitrine fumée, navets glacés, petit pois, datterino confites	34
-	
Gnocchi de pomme de terre, sabayon romarin, pickles oignons rouges, pomelo, radis croquants	29
-	
Veau mariné au miso cuit à la braise, pommes grenailles confites, asperges vertes, oignons caramélisés, jus de viande	34

## Plats à Partager

*Pour 2 à 8 convives*

Epaule d'agneau confite, farcie aux blettes et à la ricotta, purée de pomme de terre, carottes au BBQ	<i>36 par personne</i>
-	
Seiche au BBQ, risotto d'orzo à l'estragon, chou pakchoï, sauce XO, beurre blanc au soja	<i>32 par personne</i>

## Desserts

Sélection de Fromages de chez Humphris	14
-	
Vacherin, sorbet tagète, crème crue fumée, bonbons de betterave, pistache	15
-	
Tarte tatin, crème crue	14
-	
Omelette Norvégienne, rhubarbe, sorbet yaourt	16

*Prix nets en euros service compris,  
N'hésitez pas à nous préciser vos éventuelles allergies ou intolérances  
Viandes et Poissons d'origine France  
Légumes biologiques en circuit court*