

Jeanne aimée

D I N E R

Lundi 16 Décembre

Entrées

Pleurotes rôties, pimientos de Padròn, cresson, condiment coriandre <i>Roasted «pleurotes» mushrooms, Padròn peppers, watercress, coriander seasoning</i>	14
Tartare de maquereau, sauce tonnato, kumquat, sumac <i>Mackerel tartar with tonnato, kumquat and sumac sauce</i>	18
Vichyssoise chaude, poutargue, crème crue, ciboulette <i>Warm potato and leak soup, bottarga, raw cream, chives</i>	13
Crevettes bouquet frites, mayonnaise à l'encre de seiche <i>Deep-fried prawns with squid ink mayonnaise</i>	16

Plats

Pintade rôtie, topinambour violet confit, shiitakés aigre-doux, jus corsé <i>Roasted guinea fowl, confit of purple Jerusalem artichokes, sweet and sour shiitake mushrooms, hearty jus</i>	34
Ris de veau à la citronnelle, chou pak choï, condiment à l'amande <i>Veal sweetbread with lemongrass, pak choï cabbage, almond condiment</i>	48
Merlu de ligne, sauce pil-pil, pommes de terre grenailles, choux de Bruxelles <i>Hake, pil-pil sauce, scalloped potatoes, Brussels sprouts</i>	32

Desserts

Assiette de fromages affinés, compotée de pomme reinette <i>Plate of mature cheeses, apple compote</i>	15
Biscuit au miel, kiwi gold, orange, crème au thé thaïlandais, glace au yaourt <i>Honeycomb cookie, golden kiwi, orange, Thai tea cream, yoghurt ice cream</i>	15
Tarte tatin, crème au sirop d'érable <i>Caramelized apple pie, maple syrup cream</i>	12
Pavlova, poire, hibiscus, crème de muscovado <i>Baked meringue, pear, hibiscus, muscovado cream</i>	14