

J. J. J.

ENTRÉES

- * LA PASTÈQUE & LES POIVRONS** 17
Pastèque fraîche et poivrons relevés d'une pointe de piment, oseille et framboise
- LE CRUDO DE DAURADE** 20
Fines tranches de daurade, fenouil croquant, condiment à la pêche légèrement acidulé
- LE TARTARE DE VEAU** 21
Tartare de veau assaisonné à la minute, parmesan, tomates confites
- * LA TATIN DE TOMATE**  19
Tomates confites façon tarte tatin, burrata crémeuse, éclats croustillants de parmesan

PLATS

- * LES GNOCCHI TRUFFÉS**  27
Gnocchi fondants, crème au Pecorino Romano et à la truffe, poivrons, jeunes pousses d'épinards
- * LE GRONDIN** 28
Pavé de grondin rôti, légumes façon ratatouille, jus de bouillabaisse réduit
- LE TATAKI DE THON** 30
Tataki de thon rouge snacké, sésame, salade asiatique croquante, vinaigrette parfumée
- LA PICANHA DE BŒUF** 32
Picanha de bœuf grillée, pommes Pont-Neuf au mélange d'épices, aïoli verde
- LE SUPRÊME DE VOLAILLE** 32
Suprême de volaille rôti, fricassée de légumes de saison, jus de cuisson au romarin
- * LA SUGGESTION DU CHEF** 28

J. J. J.

DESSERTS

- * LA TARTELETTE CHOCO INTENSE**   12
Ganache chocolat intense parfumée au jasmin, écume légère de café
- LE TIRAMISU SIGNATURE**  13
Recette de famille
- L'ABRICOT CONFIT**   14
Abricot confit, crème légère au romarin fumé, notes fraîches parfumées
- * LE CAFÉ GOURMAND** 12
Sélection de mignardises maison, accompagnée d'un café ou d'un thé

MENUS

- MENU 2 TEMPS** 38
Entrée / Plat ou Plat / Dessert
- MENU 3 TEMPS** 45
Entrée / Plat / Dessert
- MENU EXPRESS** 32
Suggestion de la semaine / Café Gourmand

Les mets notés d'un astérisque (*) sont inclus dans les menus.



Avec gluten



Disponible en version végétarienne



Fruits à coque