



# CHEZ JEANNETTE

## POUR COMMENCER - 23 €

### **Petits choux**

Farcis au lard, champignons rôtis, choux de Bruxelles et main de Bouddha, bouillon perlé à l'huile de sapin

### **Mer et terre végétale**

Moules de Camargue, tartare de choux-fleur et noix de muscade, citron confit, brioche feuilletée au beurre de safran

## PLAT - 38 €

### **Daurade**

Daurade royale de Méditerranée, premiers salsifis glacés à la bière triple, châtaignes grillées à la braise et citron Meyer

### **Cochon**

Côte de cochon rôtie, désossée, petites girolles et maïs dans l'idée d'un vrai tacos, oignon de Roscoff et vanille brûlée, condiment pimenté

## NOS DOUCEURS - 17 €

### **Poire**

Poire osmosée à l'aneth, une touche d'orgeat, praliné croustillant

### **Kaki**

Kaki du domaine, safran, glace à la cire d'abeille, lait de chèvre et pollen

**FORMULE ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 63 €**

**MENU DEGUSTATION EN 5 TEMPS - 95€**