



CHEZ JEANNETTE

POUR COMMENCER - 23 €

Petits choux farcis

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 chou-fleur et noix de muscade,
citron confit, brioche feuilletée au beurre de safran

PLAT - 38 €

Loup

Loup de Méditerranée, premiers salsifis glacés à la bière triple,
châtaignes grillées à la braise et citron meyer

Pigeon

Pigeon, carottes de plein champ en salade fermentée,
en délicate tatin et en "saucisson végétal"

NOS DOUCEURS - 17 €

Poire

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

Chocolat

Chocolat Tuma Yellow, au sarrasin et café Sidano,
vanille brûlée en gousse à manger avec les doigts

FORMULE ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 63 €

MENU DEGUSTATION EN 5 TEMPS - 95€