

Menu gastronomique



Entrées au choix :

- Saint-Jacques poêlées, risotto aux queues d'écrevisses sauce américaine
- Terrine de foie gras Maison au Cognac, son chutney de saison, petit pain brioché
- Escalopes de ris de veau snackées, jus de cuisson réduit au Porto et crumble de châtaignes

Plats au choix :

- Tournedos de filet de bœuf sauce au vin rouge et chocolat amer
- Demi magret de canard, réduction de vinaigre balsamique et miel de fleurs
- Paleron de veau confit fumé au foin et jus corsé
- Filet de saint Pierre sauce crème aux saint jacques et à l'orange
- Filet de cerf sauce grand veneur aux cranberries

***Chaque plat est accompagné de ses légumes suivant le marché,
Demandez nous pour les garnitures du jour***

Desserts au choix sur la carte ✨

Attention moelleux au chocolat à commander en début de repas (20 minutes de cuisson)

42 € 10

www.chez-jeannot.com

