

Menu gastronomique



Entrées au choix :

- Escalopes de ris de veau snackées, tatin d'oignons rouges, sauce aux herbes
- Saint-Jacques à la plancha sur une fondue d'endives, sauce au poivron
- Terrine de foie gras Maison au muscat de Rivesaltes, quenelle de pommes caramélisées au romarin et petit pain brioché

Plats au choix :

- Tournedos de filet de bœuf sauce Porto et figue confite
- Demi magret de canard et son jus à l'orange sanguine
- Filet de veau en basse température, sauce cacahuète et sa croute d'arachide
- Filet d'omble chevalier et sa crème de morilles au vin jaune

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

Desserts au choix sur la carte

40 € 90

www.chez-jeannot.com

