

LE BISTROT DE JEF

PRELUDES

Œuf parfait / purée de chou-fleur / jus volaille / lard
colonnata 14

Velouté de potiron 13

Salade betterave / mozzarella / Sorbet poivron
rouge 14

Terrine de chasse / oignons rouges confits / pain de
campagne 14

COIN BOUCHER

Entrecôte Black Angus (Irlande) potimarron / panais
/ purée de pommes de terre Mona Lisa 28

Poupeton d'Agneau (Provence) Petits légumes /
purée de pommes de terre Mona Lisa 28

Epaule de cochon confite 8 heures / potimarron //
panais / purée de pommes de terre Mona Lisa 19

COIN MER

Cabillaud / orecchiette / crème de roquette 21

TRADITION

Daube de sanglier / pâtes du moment 25

Brandade de morue / crème d'ail 16

COIN GOURMANDISES SUCREES

La planche fromagère 9

Entremet au chocolat / passion / confit de mangue 9

Tarte fine aux pommes crème anglaise 9

Riz au lait aux agrumes 9

Sorbets / tuile au thym 7

Café Gourmand 12

Formule Express 20 €

*(Servi au déjeuner du lundi au vendredi)
(Sauf jours fériés)*

Plat du jour

Une douceur du jour

Un verre de vin **ou** une ½ bouteille d'eau

MENU « ROSEE DES SAVEURS » 33€

(Servi tous les jours, midi et soir)

Bruschetta d'hiver
vinaigrette à l'ail

Ou

Velouté de potiron

Cabillaud / Compotée de fenouil /
orecchiette / crème de roquette

Ou

Chou farci / pommes de terre grenaille

Clafoutis ananas / coulis mangue citron
vert

Ou

Sorbets et sa tuile au thym

*Prix nets en euros, taxes et service compris
Fermeture Mercredi et Jeudi*

*HORAIRES OUVERTURE : 12H / 14H
19H/21H30*

*Les paiements par chèque ne sont pas
acceptés*