

JANE

RESTAURANT

Menu Découverte

En 4 temps

Amuses bouches
ENTRÉE
POISSON
VIANDE
DESSERT
Mignardises

59€

Accord mets et vins : 42€

Menu Exploration

En 6 temps

Amuses bouches
ENTRÉE
POISSON
VIANDE
FROMAGES
2 DESSERTS
Mignardises

79€

Accord mets et vins : 49€

Menu signature

En 4 temps

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT

70€

Accord mets et vins : 39€

Plat unique du midi

Nos fameuses Trenettes à la truffe Melanosporum roulées dans la meule de parmesan Vache rouge.

30€

JANE

RESTAURANT

Menu du marché
(disponible midi & soir)

En 2 temps

**ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT**

27€

En 3 temps

**ENTRÉE
PLAT
DESSERT**

36€

JANE

RESTAURANT

Menu signature

En 4 temps

Mises en bouche

ENTRÉE

Tartare d'agneau, perles de hareng fumées,
pastèque au piment d'Espelette & guacamole.

PLAT

St Pierre rôti au foin, haricot beurre & moules.

FROMAGE

Écume de Wimereux truffé, Mourons des oiseaux & gel de groseille.

DESSERT

Soufflé à la pistache de Bronte & crème glacée façon Baklava.

Mignardises

Un passage de notre fameux chariot de fromages
de chez Phillipe Olivier est disponible en supplément au prix de 15€.

JANE

RESTAURANT

Menu Découverte

En 4 temps

Mises en bouche

ENTRÉE

Merveilleux salé, champignons bruns de Sylvain d'Hellemes, truffes d'été et perles de balsamique.

POISSON

Rouget Barbet laqué au miso rouge, écrasé de rattes et citron confit au sel, velours d'artichaut.

VIANDE

Coeur de rumsteck (Rubie), prunes rouges lactofermentées, Cigarillos de pomme de terre aux graines de moutarde.

DESSERT

Pêche Mareva parfumée à la Mélisse, confit au poivre des Cimes & sorbet pêche blanche.

Mignardises

Un passage de notre fameux chariot de fromages de chez Phillipe Olivier est disponible en supplément au prix de 15€.

JANE

RESTAURANT

Menu Exploration

En 6 temps

Mises en bouche

ENTRÉE

Merveilleux salé, champignons bruns de Sylvain d'Hellemes, truffes d'été et perles de balsamique.

POISSON

Rouget Barbet laqué au miso rouge, écrasé de rattes et citron confit au sel, velours d'artichaut.

VIANDE

Coeur de rumsteck (Rubie), prunes rouges lactofermentées, Cigarillos de pomme de terre aux graines de moutarde.

SÉLECTION DE FROMAGES DE CHEZ PHILIPPE OLIVIER

PRÉ-DESSERT

Parfait glacé à la fleur de Geisha & granité à la griotte.

DESSERT

Pêche Mareva parfumée à la Mélisse, confit au poivre des Cimes & sorbet pêche blanche.

Mignardises