



LE CLOS  
JEANNON

## Menu du Pèlerin

25 € Hors boissons  
*(Du mardi au vendredi midi)*

Ceviche de bar au citron vert,  
Salsa verte, panisse croustillante



Sablé Breton vanillé,  
Framboise et basilic



LE CLOS  
JEANNON

## Menu de l'Abbé

39 € Hors boissons  
55 € en accord mets et vins

Aubergine comme une caponata,  
Olives kalamata et crème de feta



Suprême de volaille rôti,  
Écrasé de pomme de terre, sauce suprême



Sablé breton vanillé,  
Framboise et basilic



LE CLOS  
JEANNON

## Menu du Seigneur

55 € Hors boissons  
75 € en accord mets et vins

Poulpe grillé au barbecue,  
Houmous de maïs, condiment poivrons et sauge



Pavé de maigre de ligne en cuisson douce,  
Petits pois et rhubarbe, jus d'arêtes crémeux



Fromage blanc au thé jasmin,  
Fruits rouges



LE CLOS  
JEANNON

## Menu Jeannon l'Arbalétrier

85 € Hors boissons  
125 € en accord mets et vins

Terrine de foie gras de canard de la Ferme des Saturnins,  
Chutney de pomme verte et fraise gariguette, brioche toastée



Fleur de courgette farcie au homard,  
Bisque au cognac



Filet de bœuf black Angus au poivre de Pondichéry,  
Artichaut violet et échalote confite



Pêche pochée à la citronnelle,  
Ganache au miel de l'abbaye de Maizières, crème glacée à la verveine

*Prix nets en euros, toutes taxes comprises*



LE CLOS  
JEANNON

## Menu Homard

110 € Hors boissons  
155 € en accord mets et vins

Pinces de homard au corail,  
Haricots, dashi aux carapaces



Fleur de courgette farcie au homard,  
Bisque au cognac



Queue de homard au barbecue,  
Melon de Cavaillon, estragon et salicorne



Pêche pochée à la citronnelle,  
Ganache au miel de l'abbaye de Maizières, crème glacée à la verveine

*Prix nets en euros, toutes taxes comprises*



LE CLOS  
JEANNON

## Nos entrées

Terrine de foie gras de canard de la Ferme des Saturnins, Chutney de pomme verte et fraise gariguette, brioche toastée	24€
Aubergine comme une caponata, Olives kalamata et crème de feta	17€
Poulpe grillé au barbecue, Houmous de maïs, condiment poivrons et sauge	19€

## Nos plats

Filet de bœuf Black Angus au poivre de Pondichéry, Artichaut violet et échalote confite	42€
Pavé de maigre de ligne en cuisson douce, Petits pois et rhubarbe, jus d'arêtes crémeux	38€
Barbecue de homard, Melon de Cavaillon, estragon et salicorne	58€



LE CLOS  
JEANNON

## Nos fromages

Sélection de fromages affinés de la Maison Martineau,  
Servi au plateau 14€

## Nos desserts

Pêche pochée à la citronnelle, 14€  
Ganache au miel de l'abbaye de Maizières, crème glacée à la verveine

Sablé breton vanillé, 12€  
Framboise et basilic

Fromage blanc au thé jasmin, 14€  
Fruits rouges