



LE CLOS
JEANNON

Menu du Pèlerin

25 € Hors boissons
(Du mardi au vendredi midi)

Tomates marinées au basilic,
Émulsion burrata, jambon cru de Luxeuil



Comme un clafoutis aux bleuets des Vosges,
Parfumé au poivre de Timut



LE CLOS
JEANNON

Menu de l'Abbé

39 € Hors boissons

55 € en accord mets et vins

52 € en accord sans alcool

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



Dos de cabillaud,
Coco de Paimpol au chorizo, beurre nantais



Comme un clafoutis aux bleuets des Vosges,
Parfumé au poivre de Timut



LE CLOS
JEANNON

Menu du Seigneur

55 € Hors boissons

75 € en accord mets et vins

68 € en accord sans alcool

Raviole de courgettes bio de l'abbaye de Maizières,
Menthe, émulsion de coquillages



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



Abricots rôtis,
Crumble aux amandes et panna cotta lavande



LE CLOS
JEANNON

Menu Jeannon l'Arbalétrier

85 € Hors boissons

125 € en accord mets et vins

105 € en accord sans alcool

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€
Ceviche de bar au citron vert, Salsa verte, panisse croustillante	17€
Raviole de courgette Bio de l'abbaye de Maizières, Menthe, émulsion de coquillages	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, Servis au plateau	14€
--	-----

Nos desserts

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

Comme un clafoutis aux bleuets des Vosges, Parfumé au poivre de Timut	12€
--	-----

Abricots rôtis, Crumble aux amandes et panna cotta lavande	14€
---	-----