



LE CLOS
JEANNON

Menu Gauthier

25 € Hors boissons
(Du mardi au vendredi midi)

Effiloché de cuisse de poulet bio à la moutarde,
Pommes de terre écrasées au beurre demi-sel



Panna cotta vanille,
Crèmeux chocolat Jivara et amandes



LE CLOS
JEANNON

Menu Majorelle

39 € Hors boissons
55 € en accord mets et vins

Fenouil rôti au zaatar,
Emulsion burrata, pesto pistache et basilic



Magret de canard de la ferme des Saturnins,
Courgette à l'olive Taggiasca



Panna cotta vanille,
Crèmeux chocolat Jivara et amandes



LE CLOS
JEANNON

Menu Gallé

55 € Hors boissons
75 € en accord mets et vins

Chair de tourteau au corail,
Crème d'avocat et kimchi



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 Prouvé

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



Langoustines bretonnes rôties au miel,
Asperges vertes marinées, bouillon réduit de carapaces



Quasi de veau rôti, oignon nouveau grillé,
Gnocchis de pommes de terre à l'ail des ours et piment d'Espelette



Déclinaison de rhubarbe au poivre de Timut,
Crème glacée au shiso vert

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€
Fenouil rôti au zaatar, Emulsion burrata, pesto pistache et basilic	17€
Chair de tourteau au corail, Crème d'avocat et kimchi	19€

Nos plats

Quasi de veau rôti, oignon nouveau grillé, Gnocchis de pomme de terre à l'ail des ours et piment d'Espelette	42€
Pavé de maigre de ligne en cuisson douce, Petits pois et rhubarbe, jus d'arêtes crémeux	38€
Langoustine bretonnes rôties au miel, Asperges vertes marinées, bouillon réduit de carapaces	48€



LE CLOS
JEANNON

Nos fromages

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

Nos desserts

Déclinaison de rhubarbe au poivre de Timut,
Crème glacée au shiso vert 14€

Panna cotta vanille,
Crèmeux chocolat Jivara et amandes 12€

Fromage blanc au thé jasmin,
Fruits rouges 14€