

De retour du marché

Quelques plats composés au gré du marché proposés à la Carte (consultez l'ardoise sur place)

Saveur du jour, c'est le plat du jour, un café gourmand 18.50€

servi tous les midis du mardi au vendredi, sauf jours fériés

MARDI	Lasagne de coq au vin Carottes des sables au cumin
MERCREDI	Effeillé de merlan Purée de pomme charlotte, beurre noisette
JEUDI	Jambonneau cuit comme un pot au feu Crème de raifort
VENDREDI	Pavé de truite de mer à l'oseille Gnocchi poêlé endive braisée

Menu enfants (moins de 12ans) 12€

un plat, un dessert & une boisson

À consulter page suivante

Menu Saint Valentin (à 36€ ou 42€)



Menu En attendant le Printemps 40€ (par personne)

Valable du 15 Février au 31 Mars

Menu & boissons

(Mise en bouche, entrée, plat, fromage, dessert, deux verres de vins, eau minérale, thé ou café)

pierre & jean | la cuisine d'en face | prix nets exprimés en euros, toutes taxes comprises
viandes bovines origine France & Union européenne



Menu Carte

Choisissez une entrée, un plat & dessert 29€
Avec le fromage 32€

Velouté de topinambour

Compotée d'oignons au lard & cromesqui d'Époisses

Pâté en croûte tradition

Pigeon & volaille, foie gras, ris de veau, mignon de porc, gelée Porto & Madère, chutney pomme poire

Saumon mariné aux baies roses, salade de lentilles vertes à la coriandre

Fine tartelette aux escargots, duxelle de champignons & écume d'ail doux



Joue & queue de boeuf

Purée de céleri en parmentier & jus au vin rouge

Pavé de lieu noir en croûte de pain d'épices

Brunoise croquante de potiron & frites de polenta aux Comté

Filet mignon de porc en crépine de sauge, embeurrée de choux rouge & pomme Darphin

Boudin de tacaud & farce de gambas, haricots lingots tomate & romarin



Fromages du moment

Une sélection de trois fromages affinés du moment



Perle du Japon au lait de coco, ananas, crumble coco, sorbet passion

Chocolat extra bitter, moelleux au chocolat & sorbet banane

Cylindre croquant crème citron vert, suprême d'agrumes & espuma Cardamome

Glaces & sorbets artisanaux

Au choix, trois quenelles de glace ou sorbet parmi la sélection

Seulement une entrée 11€, un plat 18€, un dessert 8€. Fromage du moment 6€



menu Saint Valentin

menu unique servi pour le dîner
Mardi 14 février 2012

Une entrée, poisson ou viande, Fromage & dessert

36€

Avec coupe de crémant de Bourgogne

38€

Une entrée, poisson & viande, fromage & dessert

42€

Avec coupe de crémant de Bourgogne

44€

Amuse bouche

v

Foie gras au magret fumé, chutney pomme poire
Caramel & pain de mie brioché maison

v

Tronçon de turbot, raviole de potimarron
Pomme de terre Anna & huile d'olive à la vanille Bourbon
OU

Caille farcie à la sauge, salsifis glacé

Risotto d'épeautre aux légumes d'hiver & jus aux pieds de mouton

v

Millefeuilles de Comté & Charolais au thym frais
Miel, salade d'endives aux noix

v

Tartelette ananas, coque meringuée à la passion
Glace caramel beurre salé

Vins blancs

Domaine René Michel & fils - Mâcon-Villages 2010	2009	37.5cl	14	75cl	22
Domaine Berthenet - Montagny 1 ^{er} cru Les Platières 2009				75cl	27
Domaine de la Folie - Rully Clos de la Folie 2010				75cl	26
Paul & Marie Jacqueson - Bouzeron 2010				75cl	21
Domaine Devevey - Hautes Côtes de Beaune les Chagnots 2007				75cl	29
Château de Chassagne-Montrachet - Michel Picard - Bourgogne Chardonnay 2007				75cl	25
Domaine Roux père & fils - Saint-Aubin l'Ebaupin 2010		37.5cl	15	75cl	28
Domaine Germain Père & Fils - Saint Romain 2010				75cl	32
Sélection Jacques Lameloise - Mercurey 2002				75cl	38
Domaine Claude Nouveau - Santenay Le Chainey 2009		37.5cl	18	75cl	32
Domaine Larue - Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru Sous Le Puits 2008				75cl	62
Domaine Fontaine Gagnard - Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru La Boudriotte 2007				75cl	70
Domaine Patrick Javiller - Meursault Clos du Cromin 2008				75cl	77

Vin rosé

Famille Combard - Saint-André de Figuière 2010 vin de pays du Var				75cl	22
---	--	--	--	------	----

Champagnes & Crémants

Laurent Perrier Brut LP		14cl	12	75cl	58
Moët & Chandon Brut Impérial				75cl	85
Laurent Perrier LP 2002				75cl	70
Crémant de Bourgogne blanc de blancs Jacques Lameloise		14cl	6	75cl	32
Kir Royal Champagne		14cl	12.5		
Kir Royal Crémant de Bourgogne		14cl	6.5		

Vins rouges

Paul & Marie Jacqueson - Bourgogne Pinot Noir 2009				75cl	21
Domaine Piron Lameloise - Chénas cuvée Quartz 2008				75cl	24
Domaine Michel Sarrazin - Givry Champs Lalot 2009 & 2010		37.5cl	17	75cl	28
Anna & Jean Claude Brelière - Rully 1 ^{er} cru les Préaux 2009				75cl	28
Domaine Vincent Dureuil-Janthial - Rully 2009				75cl	35
Domaine Maillard Père & Fils Savigny-les-Beaune 2008				75cl	34
Château de Puligny-Montrachet - Montheilie 2009				75cl	36
Domaine Françoise & Denis Clair - Santenay Clos Genet 2009		37.5cl	19	75cl	35
Château de Chamirey - Mercurey 2008				75cl	37
Château de Chassagne-Montrachet - Michel Picard - Saint-Aubin Le Charmois 2007				75cl	48
Domaine Jean-Marc Boillot - Pommard 2009				75cl	63
Domaine Jean Marc Bouley Volnay 1 ^{er} « Clos des Chênes » 2007				75cl	74
David Duband - Morey Saint-Denis 2008				75cl	68

Vins servis au verre le vin du moment ...

Vins blancs

Domaine Berthenet - Montagny 1 Cru les platières 2009		12cl	6
Domaine Devevey - Hautes Côtes de Beaune 2007		12cl	6
Paul & Marie Jacqueson - Bouzeron 2010		12cl	4

Vins rouges

Domaine Michel Sarrazin - Givry Champs Lalot 2009		12cl	6
Paul & Marie Jacqueson - Bourgogne Pinot Noir 2009		12cl	6
Domaine Vincent Dureuil-Janthial - Rully 2009		12cl	6