JANETTE
BISTROT PARISIEN

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 68
Entrée + Plat + Dessert - 79

Entrées
Starters

Crème de butternut, oeuf parfait et châtaignes grillées
Creamy Butternut Squash Soup, Soft-Cooked Egg and Roasted Chestnuts

6 escargots de bourgogne en persillade
6 Burgundy Snails with Garlic and Parsley Butter

Ceviche de Saint-Jacques aux agrumes et citron caviar
Scallop Ceviche with Citrus and Finger Lime

Calamars frits, sauce tartare
Fried Calamari with Tartare Sauce

Tartare de bar et saumon à l'huile d'olive truffée
Sea Bass and Salmon Tartare with Truffle-Infused Olive Oil

Saumon fumé, pain toasté
Smoked Salmon with Toasted Bread

Foie gras de canard, pain toasté
Duck Foie Gras with Toasted Bread

Plats
Main courses

Paleron de boeuf confit, purée de pomme de terre truffée
Slow-Cooked Beef Shoulder, Truffled Mashed Potatoes

Saint-Jacques cuites en coquilles, câpres et citron
Scallops Baked in Their Shells, Capers and Lemon

Suprême de volaille aux morilles
Chicken Supreme with Morel Mushrooms

Bar rôti, mousseline de céleri au beurre noisette
Roasted Sea Bass, Celeriac Mousseline with Brown Butter

Risotto aux champignons des bois et truffe noires
Wild Mushroom Risotto with Black Truffle

Quasi de veau rôti et petits légumes
Roasted Veal Rump with Baby Vegetables

Filet de merlan, carottes fondantes et émulsion aux crustacés
Whiting Fillet, Tender Carrots and Shellfish Emulsion

Desserts
Desserts

Comté et confiture de figues
Comté Cheese and Fig Jam

Crème brûlée
Crème Brûlée

Riz au lait et pommes caramélisées
Rice Pudding with Caramelized Apples

Palet au chocolat grand cru, praliné noisette
Grand Cru Chocolate Dessert with Hazelnut Praline

Pavlova aux agrumes
Citrus Pavlova

Moelleux au chocolat, glace vanille
Molten Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream