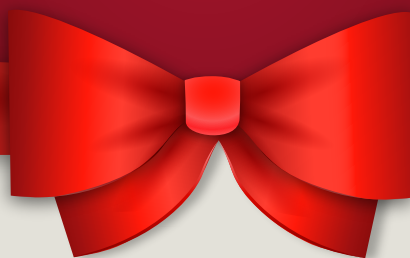


RESTAURANT

Chez Jean



Menu de Noël et St Sylvestre

75€ par personne (hors boissons)

Réservation : 05 56 444 443

www.chezjeanbordeaux.fr

Amuses bouches :

Vérine d'asperge : crémeux d'asperges vertes et truite fumée à l'aneth

Mi-cuit de veau : mariné toasté au thym et au romarin, crémeux d'échalotes grillées

Entrées au choix :

Le foie gras de canard

Marbré à la figue, accompagné de sa gelée de porto blanc et son pain d'épice

La truite fumée

Truite fumée au bois de Hêtre sur finger de pain brioché,
Espuma de burrata au piment d'Espelette et caramel de citron

Plats au choix :

Le filet de bar

Servi avec son crémeux de panai, chips de chorizo,
topinambours rôtis et sa sauce Lillet citronnelle

Le filet de boeuf

Pavé de filet de boeuf servi avec son foie poêlé, sa sauce Rossini
et son écrasé de pomme de terre légumes de saison au jus truffé

Desserts au choix + Café :

Accompagné d'une coupe de champagne Tsarine 10 cl

Le chocolat

En déclinaison, chocolat blanc zeste de citron vert, ganache chocolat noir,
croustillant praliné et crumble au beurre salé.

Fruit exotique

Dôme framboise, sablé pistache, coeur coulant au fruit de la passion et caramel de clémentine