Jamat
bistro vivant

La charcuterie du moment *Selected cold meat*	9€
Terrine de campagne maison, pickles *Homemade meat terrine, pickles*	12€
Croquettes de butternut & chataignes, sauce tahin *Butternut squash croquettes with chestnut, creamy sesame sauce*	13€
Poëlée de champignons sauvages, jaune d'oeuf confit, jus au vermouth *Stir fried mushrooms, candied egg yolk, gravy with vermouth*	16€
Tatin d'échalotes & boudin noir, compotée de pommes *Shallots & black sausage tart, apple chutney*	14€

***

Poitrine de porc roulée aux herbes, purée de carottes, rattes, jus *Pork belly with herbs, mashed carrots, potatoes, gravy*	27€
Ris de veau, purée, shiitakés, chips de jambon, jus *Veal sweetbread, mashed potatoes, shiitakes, crispy ham, gravy*	41€
Lotte rôtie, fregola & blettes, émulsion de bisque *Monkfish, fregola & chards, bisque sauce*	30€
Gnudis de ricotta & olives, pleurotes, crème d'oignons à la moutarde, noisettes *Ricotta gnocchis with olives, oyster mushrooms, onion cream with mustard, nuts*	24€

***

Fromages *Selected cheeses*	12€
Poire pochée aux épices, gâteau noisettes, crème *Poached pear, hazelnut cake, cream*	9€
Brownie chocolat cacahuètes, crème anglaise *Chocolate brownie with peanuts, custard*	9€
Boule de glace *Terre adélice* : vanille, citron, framboise *Ice cream : vanilla, lemon, raspberry*	3€