



Formules Menu Janjac

Janjac set menu

Entrée + Plat 23 €

Starter + Main course

Plat + dessert 23 €

Main course + dessert

Entrée + plat + dessert 29 €

Starter + Main course + dessert

Les entrées

Starters

Maquereau de nos côtes en gravlax 8€ 

Concombre, crème légère au raifort, pickles de pomme du Bessin

Local gravlax mackerel with cucumber, light horseradish cream, and Bessin apple pickles

Tomates anciennes de Normandie 8€ 

Burrata fermière et huile de persil, graines torréfiées et basilic

Heirloom tomatoes from Normandy with artisan burrata, parsley oil, toasted seeds, and fresh basil

Tartare de veau normand 9€   

Jaune d'œuf confit, câpres croustillantes et mayonnaise au cidre brut

Normandy veal tartare, confit egg yolk, crispy capers, and Brut cider mayonnaise

Betteraves multicolores rôties au foin 9€   

Fromage frais, noisette torréfiées et vinaigrette au miel du Bessin

Hay-roasted heritage beetroots with fresh cheese, toasted hazelnuts, and Bessin honey vinaigrette

Les plats

Main courses

Lieu jaune de Port-en-Bessin nacré 19€   

Ecrasé de pommes de terre aux algues, salicorne et beurre blanc au cidre

Pan-seared pollock from Port-en-Bessin, crushed potatoes with seaweed, samphire, and cider beurre blanc.

Suprême de volaille fermière de Normandie 21 €

Maïs grillé, girolles sautées et jus réduit au pommepau  

Normandy free-range chicken supreme, grilled corn, sautéed chanterelle mushrooms, and a reduced Pommepau jus

Cochon fermier confit en 12 heures 21 €  

Déclinaison de carottes nouvelles glacées, condiment moutarde à l'ancienne, jus corsé

12-hour confit free-range pork shoulder with glazed baby carrots, wholegrain mustard condiment, and rich meat jus

Poêlée de fèves 19 €  

Pousses d'herbes et noisettes, feta rôtie

Sautéed broad beans, young herbs, roasted hazelnuts, and roasted feta

Salades du moment

(à consulter sur le tableau)

Seasonal salads (Please refer to the daily specials board)

Les desserts

Desserts

Les desserts sont à commander en début de repas

Desserts must be ordered at the beginning of the order.

Janjac 8 €  

La revisite du yaourt Janjac, compotée de pommes caramélisées, émulsion vanillée

Revisited Janjac yogurt, caramelized apple compote, and vanilla foam

Pavlova aux fraises de la Manche 9€  

Crème légère à la vanille et sorbet de fromage blanc

Strawberry pavlova with light vanilla cream and fromage blanc sorbet

Sablé normand revisité 9 €    

Pommes flambées au Calvados, mousse caramel beurre salé

Revisited Normandy shortbread, Calvados-flambéed apples, and salted butter caramel mousse

Les gourmandises de Pierre 9 €  

Profiteroles Maison

Pierre's Sweet Treats - Homemade Profiteroles

Tous nos prix sont en eur et TTC / Prices in euro incl TAX
L'origine des viandes est affiché au sein de notre établissement
The origin of the meat is displayed within our establishment
Certains plats peuvent être proposés en formule végétarienne
Some dishes may be offered in a vegetarian version
Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande
Free carafe or glass of water on request
AB Produits issus de l'agriculture biologique
AB-labelled organic produce
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant
Allergenic products : consult information available at the restaurant reception



Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant
Allergenic products : consult information available at the restaurant desk
Les prix des denrées et boissons sont majorés de 15% en room service
Prices for food and drinks increased of 15% for room service
Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.
We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.