

*Jany GLEIZE épaulé de son équipe de cuisine, veut vous régaler de ce qu'il aime préparer  
ainsi que son équipe de salle,  
qui se fera un plaisir de devancer vos attentes.*

## *Menu Jarlandin*

*Dégustation*

*En*

*sept*

*services*

*selon*

*l'opportunité*

*du marché*

*et l'inspiration*

*du moment*

*115 Euros hors boissons*

*Ce menu est servi au déjeuner jusqu'à 13h et au dîner jusqu'à 21h  
pour l'ensemble des convives de votre table.*

*Les pains qui vous sont proposés sont confectionnés par nos soins.*

*Notre sommelier vous accompagnera sur le chemin des vins de notre cave,  
pour choisir selon vos goûts.*

*Pour accompagner votre fromage, laissez-vous tenter  
par une sélection de vins.*

*Accord avec 1 verre de 4cl*

*7 Euros*

*Accord avec 3 verres de 2cl*

*14 Euros*

# Menu Mer ou Garrigue

*Truite de Châteauroux marinée  
au fenouil du jardin*

*Ou*

*Vitello tonato*

*(veau braisé sauce au thon)  
et salade de légumes racines*

*\*\*\**

*Filet de rouget*

*sauce à la tapenade, légume farci*

*Ou*

*Suprême de poulet fermier à la lavande  
tomate, ail confit, olives noires et vertes*

*\*\*\**

*Délice aux fraises*

*à la rhubarbe*

*Ou*

*Variation de chocolat  
au praliné*

*75 Euros hors boissons*

*Ou*

*90 Euros avec la sélection de fromages hors boissons*

# Menu Veggie

## Dégustation

*Soupe froide de légumes du moment*

*\*\*\**

*Fleur de courgette*

*au bonheur du jour*

*\*\*\**

*Cannelloni de verdure*

*\*\*\**

*Sorbet au thym des collines*

*\*\*\**

*Risotto d'épeautre*

*\*\*\**

*Sélection de fromages*

*du coin et d'ailleurs*

*\*\*\**

*Crème glacée au miel de lavande  
dans sa ruche*

*115 Euros hors boissons*

*Ou*

*75 Euros entrée plat et dessert hors boissons*

## Menu jeunes convives 19 Euros

*(enfants de moins de 12 ans)*

# Au Goût du Jour

## Entrées

|  |        |
|--|--------|
| Burratina et tartare de tomates                            | 10.00€ |
| Soupe froide de courgettes à la menthe et poivrons confits | 7.00€  |
| Saumon mariné au fenouil                                   | 7.00€  |
| Terrine de foie gras de canard maison, oignons confits     | 9.00€  |

## Salades plats

|   |        |
|---|--------|
| La gourmande :<br><i>gésier, crudités, lardons, foie gras de canard maison</i>            | 15.00€ |
| La saumon :<br><i>saumon mariné au fenouil, agrumes, crudités</i>                         | 13.50€ |
| La fromagère :<br><i>Bleu du Queyras, brebis de Château-Arnoux, fruits secs, crudités</i> | 12.00€ |

## Plats

|   |        |
|---|--------|
| Burger d'agneau de Sisteron maison (pain bun)         | 16.00€ |
| Aloyau des éleveurs Alpains (entrecôte ou faux filet) | 19.50€ |
| Magret<br><i>entier</i>                               | 24.00€ |
| <i>demi</i>   | 15.00€ |
| Poisson du marché, risotto crémeux                    | 14.50€ |

*Toutes nos viandes peuvent être accompagnées de sauces différentes :  
Bleu du Queyras, sauce aux girolles, miel agrumes, poivre.*

## Fromages

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Assortiment de fromages              | 5.00€  |
| Le fromage de Banon AOP : Demi Banon | 6.00€  |
| 1 fromage de Banon entier (100gr)    | 12.00€ |

## Desserts

|   |       |
|---|-------|
| Clafoutis aux mûres du jardin                                 | 6.00€ |
| Nougat glacé au miel de lavande                               | 7.00€ |
| Café gourmand   | 8.00€ |
| Moelleux au chocolat ( <i>à commander en début de repas</i> ) | 7.00€ |

# LES SAVEURS DE JANY GLEIZE

CUISINE D'AUTEUR À EMPORTER



*Entrée/Plat ou Plat/Dessert*

*30.00€*

*Entrée/Plat/Dessert*

*35.00€*

*A commander 24h à l'avance du jeudi au dimanche*

