



# CHEZ JEANNETTE



Chez Jeannette, le Chef étoilé Benjamin Le Balch porte une vision contemporaine et raffinée, tournée vers la mise en lumière du produit brut.

Passionné par le travail du végétal, il trouve à la Commanderie de Peyrassol un terrain d'expression naturel. Sur les hauteurs ensoleillées du domaine, un potager en agriculture biologique est cultivé au rythme des saisons, offrant légumes, fruits et herbes aromatiques qui nourrissent son inspiration.

Un peu plus loin, une trentaine d'hectares accueillent un élevage respectueux des animaux. Nos chèvres laitières provençales y vivent paisiblement et produisent un lait frais, utilisé en cuisine et pour l'élaboration de nos fromages.

Parce qu'une terre, aussi généreuse soit-elle, ne suffit pas à elle seule, nous nous appuyons aussi sur un réseau de producteurs, d'artisans et de paysans locaux.



Autour de lui, une équipe créative partage cette exigence et ce sens du détail. Ensemble, ils façonnent une proposition cohérente, où la maîtrise du geste sert pleinement l'expression du produit. En salle, Marlène Thorel incarne l'âme du lieu : son accueil attentif et chaleureux reflète l'esprit de la maison. Le projet est nourri par le regard et l'accompagnement de Michel Portos, chef doublement étoilé.

Distingué de deux toques par le guide Gault & Millau, Chez Jeannette obtient en mars 2025 sa première étoile MICHELIN, consacrant une cuisine sincère et engagée. Reconduite en 2026, l'étoile s'accompagne également de l'entrée du restaurant dans la sélection des tables distinguées pour leur gastronomie engagée par le Guide MICHELIN, une reconnaissance qui salue une cuisine profondément ancrée dans le respect du produit, des saisons et du vivant.

Chez Jeannette se vit comme une parenthèse au cœur des vignes, un retour à l'essentiel où le temps semble ralentir. Une expérience singulière au sein d'un lieu chargé d'histoire, où l'art se donne à voir en toute liberté.

Bonne dégustation !

# BOURGEOON

---

**POUR VOS DÉJEUNERS**  
JEUDI, VENDREDI ET LUNDI  
SAUF JOURS FÉRIÉS

70 €

*PLATS  
À LA CARTE*

## **PATIENCE**

— . —

### **COURGETTE**

Verte au barbecue,  
sabayon fumé

33 €

— . —

### **SERIOLE**

Mona Lisa nouvelle, ail frais  
feuille de figuier

43 €

*ou*

### **AGNEAU**

Betterave corsée, café sidamo,  
coquelicot

43 €

— . —

### **CERISE**

Yaourt glacé, estragon

20 €

— . —

## **MIGNARDISES**

# EN FLEURS

---

POUR VOS DÎNERS  
POUR VOS DÉJEUNERS DU WEEK-END  
ET LES JOURS FÉRIÉS

120 €

## PATIENCE

— . —

### COURGETTE

Verte au barbecue,  
sabayon fumé

PLATS  
À LA CARTE

33 €

— . —

### MAQUEREAU

Riz de Camargue,  
jus d'oignon iodé

33 €

— . —

### AGNEAU

Betterave corsée, café sidamo,  
coquelicot

43 €

— . —

### CHEVRE

Safran des Rougians  
*à déguster en complément*

20 €

— . —

### CERISE

Yaourt glacé, estragon

20 €

— . —

### RHUBARBE

Pomme noire, poivre fumé

20 €

— . —

## MIGNARDISES

— . —

AU RYTHME DES SAISONS, CE MENU SE  
DÉCLINE ÉGALEMENT EN VERSION  
VÉGÉTARIENNE

100 €

# EN FLEURS

---

**POUR VOS DÎNERS  
POUR VOS DÉJEUNERS DU WEEK-END  
ET LES JOURS FÉRIÉS**

**120 €**

PLATS  
À LA CARTE

## **PATIENCE**

— . —

### **COURGETTE**

Verte au barbecue,  
sabayon fumé

33 €

— . —

### **SERIOLE**

Mona Lisa nouvelle, ail frais  
feuille de figuier

43 €

— . —

### **MAQUEREAU**

Riz de Camargue,  
jus d'oignon iodé

33 €

— . —

### **CHEVRE**

Safran des Rougians  
*à déguster en complément*

20 €

— . —

### **CERISE**

Yaourt glacé, estragon

20 €

— . —

### **RHUBARBE**

Pomme noire, poivre fumé

20 €

— . —

## **MIGNARDISES**

— . —

**AU RYTHME DES SAISONS, CE MENU SE  
DÉCLINE ÉGALEMENT EN VERSION  
VÉGÉTARIENNE**

**100 €**

# VINS DES VIGNOBLES AUSTRUY

## CHÂTEAU PEYRASSOL

AOP<sup>1</sup> CÔTES DE PROVENCE BIOLOGIQUE

ROSÉ	VERRE (12cl)	75 cl	150 cl
1204	.	55,00 €	.
Clos Peyrassol 2024,2025	9,00 €	50,00 €	95,00 €
Château Peyrassol 2025	6,50 €	30,00 €	
Château Peyrassol 2024			60,00 €
XIII <sup>e</sup> 2024	6,00 €	30,00 €	.

## BLANC

Clos Peyrassol 2023	.	.	100,00 €
Clos Peyrassol 2024	9,00 €	55,00 €	100,00 €
Château Peyrassol 2024	6,50 €	40,00 €	78,00 €
XIII <sup>e</sup> 2024	6,00 €	35,00 €	.

## ROUGE

Clos Peyrassol 2022	14,00 €	75,00 €	.
Château Peyrassol 2022	6,50 €	40,00 €	.

## LA BERNARDE

AOP<sup>1</sup> CÔTES DE PROVENCE BIOLOGIQUE

ROSÉ	75 cl
Château La Bernarde 2024	55,00 €

Château La Bernarde 2020	70,00 €
--------------------------	---------

## MALESCASSE

AOP<sup>1</sup> HAUT MÉDOC

ROUGE	VERRE (12cl)	75 cl	150 cl
Château Malescasse 2021 <i>Cru Bourgeois exceptionnel</i>	6,50 €	40,00 €	.
Château Malescasse 2014	.	.	70,00 €

Lors de vos dîners, bien que notre caveau soit fermé, nous vous invitons à prolonger la découverte des vins d'exception des Vignobles Austruy, disponibles à l'achat.

# VINS DES VIGNOBLES AUSTRUY

---

## QUINTA DA CÔRTE

DOP<sup>2</sup> DOURO

<b>BLANC</b>	VERRE (12 cl)	75 cl
Côte Blanc 2023	7,00 €	35,00 €

## ROUGE

Quinta da Côte Grande Reserva 2016		50,00 €
Princesa Reserva 2021		30,00 €

## FATTORIA DI PETRETO

IGT<sup>3</sup> TOSCANE

<b>BLANC</b>	50 cl	75 cl
Podere Sassaie 2022		40,00 €
Pourriture noble 2006	85,00 €	

## TENUTA CASENUOVE

TOSCANE

<b>ROUGE</b>	75 cl
Chianti Classico DOCG <sup>4</sup> Gran Selezione 2019	65,00 €
Chianti Classico DOCG <sup>4</sup> Riserva 2019	45,00 €
Gran Toscan IGT <sup>3</sup> 2019	55,00 €

## TENUTA ISOLA NEL GIGLIO

IGT<sup>3</sup> TOSCANE

<b>BLANC</b>	75 cl
Bianco Scoglio Nero 2020	100,00 €

Lors de vos dîners, bien que notre caveau soit fermé, nous vous invitons à prolonger la découverte des vins d'exception des Vignobles Austruy, disponibles à l'achat.

# LA CAVE DE CHEZ JEANNETTE

---

## ROUGE

75 cl

<b>Château De Miniere Vignes Centenaires (Bio) 2017</b> <i>AOP<sup>1</sup> Bourgueil</i>	38,00 €
<b>Domaine de Terres Blanches 2020</b> <i>AOP Sancerre</i>	45,00 €
<b>Château Des Bachelards Saint-Amour (Bio) 2018</b> <i>AOP<sup>1</sup> Saint Amour</i>	48,00 €
<b>Domaine de L'A 2019</b> <i>AOP<sup>1</sup> Castillon Côtes de Bordeaux</i>	56,00 €
<b>Château du Cèdre Héritage 2020</b> <i>AOP<sup>1</sup> Cahors</i>	23,00 €
<b>Château Gigognan Bois Des Moines (Bio) 2019</b> <i>AOP<sup>1</sup> Côtes Du Rhône Villages</i>	32,00 €
<b>Domaine Saint Clair La Fleur Enchantée 2022</b> <i>AOP<sup>1</sup> Crozes Hermitage</i>	35,00 €
<b>Clos Des Papes 2021</b> <i>AOP<sup>1</sup> Châteauneuf Du Pape</i>	140,00 €
<b>Domaine La Soumade Gigondas 2021</b> <i>AOP<sup>1</sup> Gigondas</i>	40,00 €
<b>Domaine Gallety Cuvée Emma 2021</b> <i>Vin de France</i>	46,00 €
<b>Domaine Paetzold Le Cazotte (Bio) 2016</b> <i>IGP<sup>5</sup> Vin de Pays des Côtes Catalanes</i>	25,00 €

# LA SÉLECTION DE PHILIPPE AUSTRUY

---

<b>ROUGE</b>	<b>75 cl</b>
Château Pavie Macquin 2016 <i>1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, AOP<sup>1</sup> Saint-Emilion</i>	180,00 €
Château Haut Bailly 2010 <i>Grand Cru Classé, AOP<sup>1</sup> Pessac-Leognan</i>	350,00 €
Château Haut Brion 2013 <i>1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, AOP<sup>1</sup> Pessac-Leognan</i>	800,00 €

<b>BLANCS</b>	<b>75 cl</b>
Domaine Verget 2018 <i>1<sup>er</sup> Cru « Sous le puits », AOP<sup>1</sup> Puligny Montrachet</i>	150,00 €
Château Climens 2011 <i>1<sup>er</sup> Grand Cru Classé Barsac, AOP<sup>1</sup> Sauternes</i>	200,00 €

1. AOP : Appellation d'Origine Protégée

2. DOP : Denominação de Origem Protegida

3. IGT : Indicazione Geografica Tipica

4. DOCG : Denominazione di Origine Controllata E Garantita

5. IGP : Indication Géographique Protégée

## LES BOISSONS SANS ALCOOL

---

<b>LES BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES</b>	
Coca-cola, Coca-cola zéro (33 cl)	4,50 €
Tonic Fever-tree, Ginger Beer (20 cl)	4,50 €
Limonade artisanale française (25 cl)	4,50 €
Jus de fruit de Provence (20 cl)	4,50 €
Sirop : grenadine, menthe, pêche (25cl)	2,00 €

<b>LES EAUX</b>	
Eau minérale naturelle San Benedetto (75 cl)	7,50 €
Eau minérale naturelle pétillante San Benedetto (75 cl)	7,50 €
Perrier (33 cl)	3,50 €

<b>LES BOISSONS CHAUDES</b>	
Café expresso	5,00 €
Double expresso, cappuccino	7,00 €
Chocolat chaud	5,00 €
Thé, Infusion Dammann	6,00 €

# LES BOISSONS AVEC ALCOOL

---

## LES APÉRITIFS

Tenuta Casenuove Ziik, rosé effervescent, extra brut (12cl)	9,00 €
Kir au vin blanc du domaine - cassis, mûre, pêche (12cl)	8,00 €
Kir royal Lucien Roguet - cassis, mûre, pêche (12cl)	13,00 €
Bière artisanale L'Âne volant, Gonfaron (33cl)	7,50 €

## LES COCKTAILS

Hugo : Prosecco, liqueur de fleur de sureau, citron vert	12,00 €
Mocktail Hugo, eau pétillante ou limonade, sirop de fleur de sureau, citron vert (12 cl)	10,00 €

## LES CHAMPAGNES

Coupe de R de Ruinart (12cl)	20,00 €
Champagne R de Ruinart (75cl)	105,00 €
Champagne Ruinart Blanc de blancs (75cl)	140,00 €
Champagne Lucien Roguet, Cuvée Tradition (75cl)	70,00 €