



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 !

BOURGEOIN

POUR VOS DÉJEUNERS
JEUDI, VENDREDI ET LUNDI
SAUF JOURS FÉRIÉS
70 €

PLATS
À LA CARTE

PATIENCE

— • —

TOPINAMBOUR 33 €
Cuisson d'une nuit au beurre noisette,
Parmesan 24 mois, café arabica

— • —

SÉRIOLE 43 €
Endive confite, miso blanc,
sabayon au curcuma provençal

ou

PIGEON 43 €
Choux fleur noir, kimchi pimenté,
jus végétal

— • —

RIZ 20 €
Façon amazaké, saké junmai,
beurre de koji

— • —

MIGNARDISE

EN FLEURS

POUR VOS DÎNERS
POUR VOS DÉJEUNERS DU WEEK-END
ET LES JOURS FÉRIÉS
120 €

PATIENCE

PLATS
À LA CARTE

— . —

TOPINAMBOUR

33 €

Cuisson d'une nuit au beurre noisette,
truffe noire du haut var, café arabica

— . —

COURGE

33 €

Butternut fermentée,
carabinero, pomelos star Ruby

— . —

PIGEON*

Choux fleur noir, kimchi pimenté,
jus végétal

43 €

ou

SERIOLE*

Endive confite, miso blanc,
sabayon au curcuma provençal

43 €

— . —

RIZ

Façon amazaké, saké junmai,
beurre de koji

20 €

— . —

POMME

Sorbet céleri vert, chartreuse

20 €

— . —

MIGNARDISE

— . —

AU RYTHME DES SAISONS, CE MENU SE
DÉCLINE ÉGALEMENT EN VERSION
VÉGÉTARIENNE
100 €

VINS DES VIGNOBLES AUSTRUY

CHÂTEAU PEYRASSOL

AOP¹ CÔTES DE PROVENCE BIOLOGIQUE

ROSÉ	VERRE (12 cl)	75 cl	150 cl
1204	.	55,00 €	.
Clos Peyrassol 2024	9,00 €	50,00 €	95,00 €
Château Peyrassol 2024	6,50 €	30,00 €	60,00 €
XIII ^E 2024	6,00 €	30,00 €	.

BLANC

Clos Peyrassol 2023	.	.	100,00 €
Clos Peyrassol 2024	9,00 €	55,00 €	.
Château Peyrassol 2024	6,50 €	40,00 €	78,00 €
XIII ^E 2024	6,00 €	35,00 €	.

ROUGE

Clos Peyrassol 2021	14,00 €	75,00 €	.
Château Peyrassol 2022	6,50 €	40,00 €	.
Château Peyrassol 2021	.	.	80,00 €

PEYRASSOL

VIN DE FRANCE BIOLOGIQUE

ROSÉ	VERRE (12 cl)	75 cl
Fines Bulles, rosé effervescent, extra brut	9,00 €	25,00 €

LA BERNARDE

AOP¹ CÔTES DE PROVENCE BIOLOGIQUE

ROSÉ	75 cl
Château La Bernarde 2024	55,00 €

ROUGE

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

MALESCASSE

AOP¹ HAUT MÉDOC

ROUGE	VERRE (12 cl)	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

DOP² DOURO

BLANC

Côte Blanc 2023

VERRE (12 cl)

7,00 €

75 cl

35,00 €

ROUGE

Quinta da Côte Grande Reserva 2016

50,00 €

Princesa Reserva 2021

30,00 €

PORTO

Porto DOP² Tawny 10 ans

10,00 €

40,00 €

Porto DOP² Tawny 20 ans

14,00 €

75,00 €

FATTORIA DI PETRETO

IGT³ TOSCANE

BLANC

Podere Sassaie 2022

50 cl

75 cl

40,00 €

Pourriture noble 2006

85,00 €

TENUTA CASENUOVE

TOSCANE

ROUGE

Chianti Classico DOCG⁴ Gran Selezione 2018

65,00 €

Chianti Classico DOCG⁴ Riserva 2019

45,00 €

Gran Toscan IGT³ 2019

55,00 €

TENUTA ISOLA NEL GIGLIO

IGT³ TOSCANE

BLANC

Bianco Scoglio Nero 2020

75 cl

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.

Tarifs TTC - Service compris - Commanderie de Peyrassol

LA CAVE DE CHEZ JEANNETTE

ROUGE

75 cl

Château De Minière Vignes Centenaires (Bio) 2017 <i>AOP¹ Bourgueil</i>	38,00 €
Domaine de Terres Blanches 2020 <i>AOP Sancerre</i>	45,00 €
Maison de La Chapelle Irancy 2022 <i>AOP¹ Irancy</i>	42,00 €
Château Des Bachelards Saint-Amour (Bio) 2018 <i>AOP¹ Saint Amour</i>	48,00 €
Domaine de L'A 2019 <i>AOP¹ Castillon Côtes de Bordeaux</i>	56,00 €
Château du Cèdre Héritage 2020 <i>AOP¹ Cahors</i>	23,00 €
Château Gigognan Bois Des Moines (Bio) 2019 <i>AOP¹ Côtes Du Rhône Villages</i>	32,00 €
Domaine Saint Clair La Fleur Enchantée 2022 <i>AOP¹ Crozes Hermitage</i>	35,00 €
Clos Des Papes 2021 <i>AOP¹ Châteauneuf Du Pape</i>	140,00 €
Domaine La Soumade Gigondas 2021 <i>AOP¹ Gigondas</i>	40,00 €
Domaine Gallety Cuvée Emma 2021 <i>Vin de France</i>	46,00 €
Domaine Paetzold Le Cazotte (Bio) 2016 <i>IGP⁵ Vin de Pays des Côtes Catalanes</i>	25,00 €

LA SÉLECTION DE PHILIPPE AUSTRUY

ROUGE

75 cl

Château Pavie Macquin 2016	180,00 €
<i>1^{er} Grand Cru Classé, AOP¹ Saint-Emilion</i>	
Château Haut Bailly 2010	350,00 €
<i>Grand Cru Classé, AOP¹ Pessac-Leognan</i>	
Château Haut Brion 2013	800,00 €
<i>1^{er} Grand Cru Classé, AOP¹ Pessac-Leognan</i>	

BLANCS

75 cl

Domaine Verget 2018	150,00 €
<i>1^{er} Cru « Sous le puits », AOP¹ Puligny Montrachet</i>	
Château Climens 2011	200,00 €
<i>1^{er} Grand Cru Classé Barsac, AOP¹ Sauternes</i>	

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

LES BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

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 €

LES EAUX

Eau minérale naturelle San Benedetto (75 cl)	7,50 €
Eau minérale naturelle pétillante San Benedetto (75 cl)	7,50 €
Perrier (33 cl)	3,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	5,00 €
Double expresso, cappuccino	7,00 €
Chocolat chaud	5,00 €
Thé, Infusion Dammann	6,00 €

LES BOISSONS AVEC ALCOOL

LES APÉRITIFS

Peyrassol, Fines Bulles, 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

Negroni, Gin, Martini rouge et Campari (9cl)	14,00 €
Espresso Martini, vodka ou mezcal, liqueur de café, espresso (12cl)	12,00 €
Hugo, Prosecco, liqueur de fleur de sureau, citron vert (12cl)	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 €

LES PORTOS

Quinta da Côrte, Porto Tawny 10 ans (8cl)	10,00 €
Quinta da Côrte, Porto Tawny 20 ans (8cl)	14,00 €

LES SPIRITUEUX

Tenuta Casenuove, Grappa Bianca (4cl)	8,00€
Tenuta Casenuove, Grappa Riserva (4cl)	12,00€
Gigi en Provence, Gin, Provence (4cl)	9,00 €
Le Philtre, Vodka, Charente (4cl)	9,00 €
Cantine Russo, Limoncello, IGP D'Amalfi (4 cl)	8,00 €
A. Loghja, liqueur de myrte, Calvi (4cl)	14,00 €
Nikka, Whisky, Japon (4cl)	11,00 €
Lagavulin, Whisky single malt tourbé, 16 ans d'âge, Écosse (4cl)	20,00 €
Chivas, Whisky d'assemblage, 18 ans d'âge, Écosse (4cl)	14,00 €
Tequila, Erena blanco 100% agave bleue DOP Mexique (4cl)	15,00 €
Mezcal, Mahani 100% agave espadin, DOP Mexique (4cl)	20,00 €
Ron de Cuba, Eminente Reserva 7 ans (4cl)	25,00 €
Rhum Saint Martin XO, Gouverneur 1648 10 ans d'âge (4cl)	20,00 €
Cognac Xo, Distillerie Tessendier Park Fine Champagne (4cl)	20,00 €