



CHEZ JEANNETTE



Chez Jeannette, un restaurant d'excellence
et une vision : celle d'une cuisine sincère, pensée
à plusieurs mains, en lien étroit avec le terroir.

Sur les hauteurs ensoleillées du domaine,
nous cultivons un potager biologique où poussent
légumes, fruits et herbes aromatiques
au rythme des saisons.

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.
Ensemble, nous partageons une même exigence :
celle de proposer des produits justes, où la pureté
des saveurs est sublimée.



Guidée par Michel Portos, chef doublement étoilé et élu
Chef de l'année en 2012 par Gault & Millau, l'équipe
du restaurant Chez Jeannette incarne depuis 2021
une quête d'excellence sincère et généreuse.

En cuisine, le chef Benjamin Le Balch compose
une carte raffinée et sensible, inspirée par son parcours
dans de grandes maisons. À ses côtés, la sous-chef
Marie Bousquet sublime chaque plat par sa créativité et la
justesse de ses assaisonnements, tandis que Victor Lorente,
chef pâtissier, fait dialoguer textures et saveurs
dans des desserts audacieux. En salle, Marlène Thorel incarne
l'âme du lieu : son accueil attentif, chaleureux et souriant
reflète l'esprit de la maison.

En 2024, le restaurant reçoit 2 toques du prestigieux guide
Gault & Millau. L'année suivante, la consécration :
le Guide Michelin lui décerne sa première Étoile.
Une reconnaissance précieuse, fruit d'un véritable
travail d'équipe.

Chez Jeannette propose une expérience singulière
et généreuse, au cœur d'un lieu chargé d'histoire
et 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

— • —

BETTERAVE

32 €

Rôtie brut, jus Mayan Red 100%,
chou rouge fermenté, grenade

— • —

COURGE

42 €

Seriole, sabayon crevettes grillées,
moutarde, tagète

ou

POIREAU

42 €

Cochon de la ferme Saint-Louis,
Piment vert, anchois

— • —

VANILLE

19 €

Brûlée, praliné amandes,
caramel

— • —

MIGNARDISE

EN FLEURS

POUR VOS DÎNERS
POUR VOS DÉJEUNERS DU WEEK-END
110 €

PLATS
À LA CARTE

PATIENCE

— • —

BETTERAVE

Rôtie brut, jus Mayan Red 100%,
chou rouge fermenté, grenade

32 €

— • —

CAROTTE

Rouget, jus fumé au romarin,
saucisson végétal

32 €

— • —

POIREAU

Cochon de la ferme Saint-Louis,
Piment vert, anchois

42 €

— • —

FROMAGE

à déguster en complément 19 €

19 €

— • —

POMME

Safran, ricotta du Domaine,
cire d'abeille

19 €

— • —

VANILLE

Brûlée, praliné amandes
caramel

19 €

— • —

MIGNARDISE

VINS DES VIGNOBLES AUSTRUY

CHÂTEAU PEYRASSOL

AOP¹ CÔTES DE PROVENCE BIOLOGIQUE

ROSÉ

	VERRE (12 cl)	75 cl	150 cl
1204	.	85,00 €	.
Clos Peyrassol 2024	9,00 €	50,00 €	95,00 €
Château Peyrassol 2024	6,50 €	30,00 €	60,00 €
XIII ^E 2024	6,00 €	28,00 €	.

BLANC

Clos Peyrassol 2023	.	100,00 €
Clos Peyrassol 2024	9,00 €	55,00 €
Château Peyrassol 2024	6,50 €	35,00 €
Château Peyrassol 2023		70,00 €
XIII ^E 2024	6,00 €	30,00 €

ROUGE

Clos Peyrassol 2022	14,00 €	70,00 €	.
Château Peyrassol 2022	6,50 €	40,00 €	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

ROUGE

	75 cl
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			85,00 €

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

75 cl

Côte Blanc 2022

35,00 €

ROUGE

Quinta da Côte Grande Reserva 2016

70,00 €

Princesa Reserva 2021

40,00 €

PORTO

VERRE (8 cl)

75 cl

Porto DOP² Tawny 10 ans

8,00 €

55,00 €

Porto DOP² Tawny 20 ans

14,00 €

80,00 €

FATTORIA DI PETRETO

IGT³ TOSCANE

BLANC

50 cl

75 cl

Podere Sassaie 2021

40,00 €

Pourriture noble 2006

90,00 €

TENUTA CASENUOVE

TOSCANE

ROUGE

75 cl

Chianti Classico DOCG⁴ Gran Selezione 2018

105,00 €

Chianti Classico DOCG⁴ Riserva 2019

50,00 €

Gran Toscan IGT³ 2019

55,00 €

TENUTA ISOLA NEL GIGLIO

IGT³ TOSCANE

BLANC

75 cl

Bianco Scoglio Nero 2019

105,00 €

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

Domaine De Terres Blanches 2020 <i>AOP¹ Sancerre</i>	45,00 €
Château De Miniere Vignes Centenaires (Bio) 2017 <i>AOP¹ Bourgueil</i>	38,00 €
Domaine Berthelemot Beaune Les Grèves 1^{er} Cru 2022 <i>AOP¹ Beaune</i>	72,00 €
Maison De La Chapelle Irancy 2022 <i>AOP¹ Irancy</i>	42,00 €
Domaine Berthelemot Gevrey Chambertin 2022 <i>AOP¹ Gevrey Chambertin</i>	90,00 €
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 €

BLANCS

75 cl

Domaine Albert Mann Riesling Cuvée Albert 2022 <i>AOP¹ Riesling</i>	56,00 €
Domaine Courbet Savagnin Ouille L'origine (Bio) 2022 <i>AOP¹ Côtes du Jura</i>	46,00 €
Domaine Luneau-Papin La Grange 2023 <i>AOP¹ Muscadet</i>	29,00 €

LA SÉLECTION DE PHILIPPE AUSTRUY

ROUGE

75 cl

Château Talbot 2011	150,00 €
<i>Grand Cru Classé, AOP¹ Saint-Julien</i>	
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 (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

Jours d'été, Champagne, fleur de sureau, menthe, citron vert (12cl)	17,00 €
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 €
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 €
Distillerie Tessendier Mizunara, Cognac (4cl)	20,00 €
Tequila, Erena blanco 100% agave bleue DOP Mexique (4cl)	15,00 €
Mezcal, Mahani 100% agave espadin, DOP Mexique (4cl)	20,00 €
Rhum 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 €