



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 !

BOURGEOIN

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

PLATS
À LA CARTE

PATIENCE

— • —

CUCURBITACÉES 32 €
Potimarron soufflé, moutarde verte,
yuzu de Provence

— • —

SÉRIOLE 42 €
Chou rave confit aux agrumes,
Algue vinaigrée, kumquat

ou

COCHON 42 €
Betterave fumée, piment sucette,
grué de cacao Mayan Red

— • —

VANILLE 19 €
Brûlée, praliné amandes,
caramel

— • —

MIGNARDISE

EN FLEURS

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

PLATS
À LA CARTE

PATIENCE

— • —

CUCURBITACÉES

Potimarron soufflé, moutarde verte,
yuzu de Provence

32 €

— • —

CHAMPIGNONS

Géant blanc, pieds de mouton,
bière noire fumée, mizuna

32 €

— • —

SÉRIOLE

Chou rave confit aux agrumes,
Algue vinaigrée, kumquat

42 €

— • —

FROMAGE

à déguster en complément 19 €

19 €

— • —

TOPINAMBOUR

Confit mandarine, céréales,
bergamote

19 €

— • —

VANILLE

Brûlée, praliné amandes,
caramel

19 €

— • —

MIGNARDISE

VINS DES VIGNOBLES AUSTRUY

CHÂTEAU PEYRASSOL

AOP¹ CÔTES DE PROVENCE BIOLOGIQUE

ROSÉ

	VERRE (12cl)	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

ROSÉ

	75 cl
Château La Bernarde 2024	45,00 €

ROUGE

Château La Bernade 2020	.	70,00 €
-------------------------	---	---------

MALESCASSE

AOP¹ HAUT MÉDOC

ROUGE

	VERRE (12cl)	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	VERRE (12 cl)	75 cl
Côrte Blanc 2022	7,00 €	35,00 €

ROUGE

Quinta da Côrte Grande Reserva 2016	70,00 €
Princesa Reserva 2021	40,00 €

PORTO	VERRE (8 cl)	75 cl
Porto DOP ² Tawny 10 ans	10,00 €	55,00 €
Porto DOP ² 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 DOCG ⁴ Gran Selezione 2018	105,00 €
Chianti Classico DOCG ⁴ Riserva 2019	50,00 €
Gran Toscan IGT ³ 2019	55,00 €

TENUTA ISOLA NEL GIGLIO

IGT³ TOSCANE

BLANC	75 cl
Bianco Scoglio Nero 2020	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.

LA CAVE DE CHEZ JEANNETTE

ROUGE

75 cl

Domaine De Terres Blanches 2020 <i>AOP¹ Sancerre</i>	45,00 €
Château De Minière Vignes Centenaires (Bio) 2017 <i>AOP¹ Bourgueil</i>	38,00 €
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 €
--	---------

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 €
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 €