



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
70 €

*PLATS
À LA CARTE*

PATIENCES

—•—

CONCOMBRE

Cerfeuil fermenté, piment vert,
melon glacé

—•—

32 €

RETOUR DE PÊCHE

Courgette braisée, verveine du jardin,
jus de coquillages

ou

42 €

VEAU

Haricots verts et petits pois frais,
échalote noire, feuille de figuier

—•—

42 €

RHUBARBE

Duo de printemps fraise et coquelicot,
cire d'abeille

—•—

19 €

MIGNARDISE

EN FLEURS

POUR VOS DÎNERS
POUR VOS DÉJEUNERS DU WEEK-END

110 €

PLATS
À LA CARTE

PATIANCES

—•—

CONCOMBRE

Cerfeuil fermenté, piment vert,
melon glacé

—•—

32 €

ROUGET

Artichaut volet de Provence,
jus de roche corsé, basilic pourpre

—•—

32 €

VEAU

Haricots verts et petits pois frais,
échalote noire, feuille de figuier

—•—

42 €

FROMAGE

Audrey Lorient, Terra Cabrun Cabasse
à déguster en complément 19 €

—•—

19 €

CELERI

Herbes sauvages,
ricotta du Domaine

—•—

19 €

RHUBARBE

Duo de printemps fraise et coquelicot,
cire d'abeille

—•—

19 €

MIGNARDISE

EN FLEURS

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

PLATS
À LA CARTE

PATIENCE

—•—

CONCOMBRE

Cerfeuil fermenté, piment vert,
melon glacé

—•—

32 €

ROUGET

Artichaut volet de Provence,
jus de roche corsé, basilic pourpre

—•—

32 €

RETOUR DE PÊCHE

Courgette braisée, verveine du jardin,
jus de coquillages

—•—

42 €

FROMAGE

Audrey Lorient, Terra Cabrun Cabasse
à déguster en complément 19 €

—•—

19 €

CELERI

Herbes sauvages,
ricotta du domaine

—•—

19 €

RHUBARBE

Duo de printemps fraise et coquelicot,
cire d'abeille

—•—

19 €

MIGNARDISE

VINS DES VIGNOBLES AUSTRUY

CHÂTEAU PEYRASSOL

AOP CÔTES DE PROVENCE BIOLOGIQUE

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

BLANC

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

ROUGE

Clos Peyrassol 2022	14,00 €	70,00 €	.
Château Peyrassol 2021	6,50 €	40,00 €	80,00 €

LA BERNARDE

AOP CÔTES DE PROVENCE BIOLOGIQUE

ROUGE		75 CL
Château La Bernarde 2019, 2020		70,00 €

MALESCASSE

A.O.C 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

D.O.C DOURO

BLANC 75 cL

Côte Blanc 2022 35,00 €

ROUGE

Quinta da Côte Grande Reserva 2016 70,00 €

Princesa Reserva 2020, 2021 40,00 €

PORTO VERRE (8 cL) 75 cL

Tawny 10 ans D.O Porto 8,00 € 55,00 €

Tawny 20 ans D.O Porto 14,00 € 80,00 €

FATTORIA DI PETRETO

IGT TOSCANE

BLANC 50 cL 75 cL

Podere Sassaie 2021 40,00 €

Pourriture noble 2006 90,00 €

TENUTA CASENUOVE

TOSCANE

ROUGE 75 cL

Chianti Classico Gran Selezione 2018 DOCG 105,00 €

Chianti Classico Riserva 2019 DOCG 50,00 €

Gran Toscan 2019 IGT 55,00 €

ROSÉ VERRE (12 cL) 75 cL

Ziik spumante rosé extra brut bio 9,00 € 25,00 €

TENUTA ISOLA NEL GIGLIO

IGT 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.

LA CAVE DE CHEZ JEANNETTE

ROUGE

75 cL

Domaine De Terres Blanches 2020 <i>Sancerre</i>	45,00 €
Château De Miniere Vignes Centenaires (Bio) 2017 <i>Bourgueil</i>	38,00 €
Domaine Berthelemot Beaune Les Grèves 1^{er} Cru <i>2022 Beaune</i>	72,00 €
Maison De La Chapelle Irancy 2022 <i>Irancy</i>	42,00 €
Domaine Berthelemot Gevrey Chambertin 2022 <i>Gevrey Chambertin</i>	90,00 €
Domaine Rene Bouvier Marsannay Champ Salomon 2022, Marsannay	69,00 €
Château Des Bachelards Saint-Amour (Bio) 2018 <i>Saint Amour</i>	48,00 €
Domaine de L'A 2019 <i>Castillon Côtes de Bordeaux</i>	56,00 €
Château du Cèdre Héritage 2020 <i>Cahors</i>	23,00 €
Château Gigognan Bois Des Moines (Bio) 2019 <i>Côtes Du Rhône Villages</i>	32,00 €
Domaine Saint Clair La Fleur Enchantée 2022 <i>Crozes Hermitage</i>	35,00 €
Clos Des Papes 2021 <i>Châteauneuf Du Pape</i>	140,00 €
Domaine La Soumade Gigondas 2021 <i>Gigondas</i>	40,00 €
Domaine Gallety Cuvée Emma 2021 <i>Vin de France</i>	46,00 €
Domaine Paetzold Le Cazotte (Bio) 2016 <i>Vin de Pays des Côtes Catalanes</i>	25,00 €

BLANCS

75 cL

Domaine Albert Mann Riesling Cuvée Albert 2022 <i>Riesling</i>	56,00 €
Domaine Courbet Savagnin Ouille L'origine (Bio) <i>2022 Côtes du Jura</i>	46,00 €
Domaine Luneau-Papin La Grange 2023 <i>Muscadet</i>	29,00 €
Domaine Jean Dauvissat Chablis (Bio) 2023 <i>Chablis</i>	40,00 €
Domaine Georges Vernay Le Pied De Samson (Bio) <i>2023 Vin De Pays Des Collines Rhodaniennes</i>	48,00 €

LA SÉLECTION DE PHILIPPE AUSTRUY

ROUGE 75 cL

Château Talbot 2011 <i>Grand Cru Classé, Saint-Julien</i>	150,00 €
Château Pavie Macquin 2016 <i>1^{er} Grand Cru Classé, Saint-Emilion</i>	180,00 €
Château Haut Bailly 2010 <i>Grand Cru Classé, Pessac-Leognan</i>	350,00 €
Château Haut Brion 2013 <i>1^{er} Grand Cru Classé, Pessac-Leognan</i>	800,00 €

BLANCS 75 cL

Château de Suronde 2017 <i>L'œuvre de Suronde, Anjou Blanc (Biodynamie - certifié Demeter)</i>	45,00 €
Domaine Verget 2018 <i>1^{er} Cru « Sous le puits », Puligny Montrachet</i>	150,00 €
Château Climens 2011 <i>1^{er} Grand Cru Classé Barsac, Sauternes</i>	200,00 €

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 €
Agrumes pressés (20 cl)	5,00 €
Sirop : grenadine, menthe, pêche	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

Tenuta Casenuove, Ziik spumante rosé bio (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 €
Pastis Henri Bardouin (4cl)	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, 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 (12cl)	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 Ruinart Rosé (75cl)	140,00 €

LES PORTOS

Quinta da Côte, Porto Tawny 10 ans (8cl)	10,00 €
Quinta da Côte, 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)	6,00 €
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 €
Vallein Tercinier, XO Roots, Cognac (4cl)	26,00 €