



BIENVENUE A LA TABLE DE JANE

Ma cuisine raconte ma Provence, celle du jardin, des producteurs, celle de mes voyages et des parfums qui accompagnent mon histoire

J'aime une cuisine de contraste, où la gourmandise rencontre la fraîcheur, où le végétal, les herbes et l'acidité viennent révéler le produit plutôt que le masquer

Entre héritage et liberté, je cherche aujourd'hui à écrire une cuisine qui porte pleinement ma signature

Jane Gleize

SAISON

Premiers Parfums,

La Cheffe vous invite à un voyage secret,
Celle d'un jardin, d'une saison et de parfums.

L'automne en dessine les couleurs,
le jardin en murmure les arômes
Chaque étape demeure une surprise,
un chemin de saveurs à découvrir pas à pas.

Une expérience en 5 temps 95 €uros

Une expérience en 8 temps 135 €uros

An eight-course tasting experience

Chariot de fromages 25 €uros

The local cheese trolley

Dégustation de 3 vins et chariot de fromages 37 €uros

The local cheese trolley served with 3 wines sélection

JARLANDIN

LES PREMIERS PARFUMS

LÉGUMES EN ROBE DE RADIS, ESPRIT DE LA GARRIGUE

Vegetables dressed in radish, with a hint of garrigue

FOIE GRAS DE CANARD SOUS LES SENTEURS DE SAUGE ET POTIMARRON

Duck foie gras with a hint of sage and pumpkin

RAVIOLI DE BLETTE ET CARDAMOME, QUINTESSANCE DE JUS DES CHAMPS

Swiss chard and cardamom ravioli, the essence of the 'fields' juices

INFUSION GIVRÉE

TRUITE DES ECRINS, ENTRE SOURCE ET JARDIN

Alpine trout, between source and garden

AGNEAU DE SISTERON ROTI AU FEU D'ENFER

Sisteron Lamb roasted « in the devil's cauldron »

GALET DE LA DURANCE AU BANON ET GEL GÉNÉPI

Durance Valley pebble stone shaped Banon cheese and génépi gel

CRÈME GLACÉE AU MIEL DE LAVANDE

Lavender honey ice cream

LES DERNIERS PARFUMS

175 Euros

Chariot de fromages 25 Euros

The local cheese trolley

Dégustation de 3 vins et chariot de fromages 37 Euros

The local cheese trolley served with 3 wines selection

LA CARTE

PREMIERS MURMURES

RAVIOLI DE BLETTES ET CARDAMOME, QUINTESSENCE DE JUS DES CHAMPS

Swiss chard and cardamom ravioli, the essence of the 'fields' juices 30 €uros

LÉGUMES EN ROBE DE RADIS, ESPRIT DE GARRIGUE

Vegetables dressed in radish, with a hint of garrigue 29 €uros

LE COEUR

AGNEAU DE SISTERON ROTI AU FEU D'ENFER

Sisteron Lamb roasted « in the devil's cauldron » 58 €uros

TRUITE DES ECRINS, ENTRE SOURCE ET JARDIN

Alpine trout, between source and garden 44 €uros

FROMAGE

CHARIOT DE FROMAGES

The local cheese trolley 25 €uros

DEGUSTATION DE 3 VINS ET CHARIOT DE FROMAGES

The local cheese trolley served with 3 wines selections 37 €uros

EN DOUCEURS

CRÈME GLACÉE AU MIEL DE LAVANDE

Lavender honey ice cream 27 €uros

LE CHOCOLAT BALADE A L'OMBRE DU LAURIER ET ECLAIRE

LA LUMIERE DU CITRON

The chocolate wanders in the shade of the laurel and is bathed in the light of the lemon 29 €uros

LA POIRE, QUAND SOUFFLE LA SAUGE DU JARDIN

The pear, when the garden sage blows 26 €uros

SAVEURS VÉGÉTALES

LES PREMIERS PARFUMS

LÉGUMES EN ROBE DE RADIS, ESPRIT DE GARRIGUE

Vegetables dressed in radish, with a hint of garrigue

RAVIOLI DE BLETTE ET CARDAMOME, QUINTESSENCE DE JUS DES CHAMPS

Swiss chard and cardamom ravioli, the essence of the 'fields' juices

INFUSION GIVÉE

COMME UN RISOTTO, AUX SAVEURS DE TRUFFES ET SOUS-BOIS

A risotto, with flavours of truffles and wild forest fruits

OIGNON ENTRELASSE DU SANG DE LA TERRE ET TORREFACTION

interlaced onion with 'earth's blood' and roasting

GALET DE LA DURANCE AU BANON ET GEL GÉNÉPI

Durance Valley pebble stone shaped Banon cheese and génépi gel

LA POIRE, QUAND SOUFFLE LA SAUGE DU JARDIN

the pear, when the garden sage blows

LES DERNIERS PARFUMS

155 Euros