



Bienvenue

dans la Salle Joséphine

ENTREES

Marbré de foie gras de canard à la pomme verte gelée au porto rouge, mouillettes à la crème de dattes	26.-€
Langoustine en Kadaïf et cannelloni à la chair de tourteau jeunes pousses d'épinards, sauce vierge	30.-€
Foie gras de canard du sud-ouest poêlé ananas caramélisé, gingembre confit sauce acidulée aux épices hivernales	28.-€

POISSONS

Filet de rouget de Méditerranée berlingot sépia au caviar d'aubergines piquillos farci, émulsion au chorizo	34.-€
Dos de skreï demi-sel en croûte aromatisée au citron gnocchis de pomme de terre et vinaigrette de coques	32.-€
Homard cuit dans sa carapace, la pince en sphère de spaghetti n° 5 topinambours à la vanille de Tahiti, sauce Nantua	38.-€

VIANDES

Carré et poitrine de cochon Ibérique
garniture comme une tarte flambée 28.-€

Tournedos de bœuf « Angus » façon Rossini
pomme de terre confite, mousseline de céleri
effeuillé de choux de Bruxelles 40.-€

Suprême de pigeon de la « ferme Kieffer » en croûte de brioche
petits légumes racines, beurre au porto 30.-€

CHARIOT DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS 13.-€

DESSERTS

Pomme tatin
sablé breton, fraîcheur acidulée granny Smith-manzana
crème glacée caramel au beurre salé 13.-€

Ananas
chiboust à la noix de coco, florentin
cubes marinés au rhum arrangé, sorbet mangue 13.-€

Yuzu et citron
meringue italienne, sable noisette, tendre biscuit
crème glacée au miel 13.-€

Namelaka au chocolat noir
biscuit lacté, fleur de sel
kumquats confits, glace chouchou cajou 13.-€

« N'hésitez pas à nous consulter pour toutes demandes spécifiques »

Prix nets

MENU JOSEPHINE à 48 €

L'œuf à 64°C

délice à l'espuma à l'huile de truffes,
jeunes pousses
lard paysan et croûtons

Dos de skreï demi-sel en croûte aromatisée au citron

gnocchis de pomme de terre
vinaigrette de coques

Carré et poitrine de cochon « Ibérique » garniture comme une tarte flambée

Pomme tatin

sablé breton,
fraîcheur acidulée granny Smith - manzana
crème glacée caramel au beurre salé

MENU SAVEUR à 55 €

Marbré de foie gras de canard à la pomme verte

gelée au porto rouge
mouillettes à la crème de dattes

Filet de rouget de Méditerranée

berlingot safrané au caviar d'aubergines
piquillos farcis et émulsion au chorizo

Granité

Tournedos de bœuf « Angus » à la périgourdine

pomme de terre confite, mousseline de céleri
et effeuillé de choux de Bruxelles

Ananas

chiboust à la noix de coco, florentin
cubes marinés au rhum arrangé,
sorbet mangue

MENU BALLADE à 70 €

Foie gras de canard poêlé

ananas caramélisé, gingembre confit
sauce acidulée aux épices hivernales

Langoustine en Kadaïf

cannelloni de chair de tourteau
jeunes pousses d'épinards, sauce vierge

La Noix de st Jacques et le couteau

la betterave dans tous les états et le câpre

Granité

Suprême de pigeon de la « ferme Kieffer » en croûte de brioche

petits légumes racines et beurre au porto

ou

Pommeau de ris de veau braisé tout simplement

oignons grelots caramélisés
petits légumes de saison
jus au marsala

Table des fromages

Yuzu et citron

meringue italienne
sable noisette, tendre biscuit
crème glacée au miel



« N'hésitez pas à nous consulter pour toutes demandes spécifiques »

prix nets