



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 poêlé, rhubarbe et gingembre confit
pistache torréfiée et pralin rose 28.-€

POISSONS

Filet de rouget de Méditerranée, asperges d'Alsace
fregola sarda, émulsion safranée 34.-€

Dos de cabillaud à l'ail des ours, beurre blanc
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 » Petits légumes de saison, trait de carottes des sables
jus aux morilles 40.-€

Suprême de pigeon de la « ferme Kieffer » en croûte de brioche
étuvé de petits pois, légumes de saison, 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.-€

Snickers, crémeux chocolat noir, tendre caramel aux cacahuètes
crème glacée à la vanille de Madagascar 13 €

Méli-mélo framboise – orange
sable de noisettes, nuage au fromage blanc
confit de fenouil et sorbet carottes 13 €

La fraise et la rhubarbe
panna-cotta au limoncello
cristalline et sorbet aux parfums du thym citron 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 cabillaud

en croûte à l'ail des ours

beurre blanc
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

asperges d'Alsace, fregola sarda
émulsion safranée

Granité

Tournedos de bœuf « Angus »

petits légumes de saison
trait de carottes des sables, jus aux morilles

La fraise et la rhubarbe

panna-cotta au limoncello
cristalline et sorbet aux parfums du thym citron

MENU BALLADE à 70 €

Foie gras de canard poêlé

rhubarbe et gingembre confit
pistache torréfiée et pralin rose

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

étuvé de petits pois, légumes de saison,
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

Méli-mélo framboise – orange

sable de noisettes, nuage au fromage blanc
confit de fenouil et sorbet carottes



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

prix nets