



Bienvenue dans la Salle Joséphine



ENTREES

Billes de foie gras au gewurztraminer , chutney aux fruits du Baeraweka croustilles de pain et noisettes torréfiées	26.-€
Cromesquis de cuisses de grenouilles , sucrine, émulsion au beurre d'escargots, girolles, crème d'ail	24.-€
Selle de biche marinée aux épices crème de raifort, airelles et pignons de pins torréfiés	22.-€
Langoustines bardées , salsa et coulis butternut, échalotes confites mesclun à l'huile de courge	32.-€

POISSONS

Filet de Bar ravioles gratinées aux cèpes, salsifis à la vanille de Tahiti jus tranché	32.-€
Filet de rouget, couteaux Risotto de riz vénéré, trait de potimarron, effeuillé de choux de Bruxelles émulsion au safran du château	32.-€
Chaud froid de homard aux agrumes petits légumes du moment, hollandaise à la bergamote	38.-€
Dos de cabillaud en croûte de noix Fenouil fondant, pommes caramélisées, Emulsion au curry Madras	28.-€

VIANDES

Chevreuil au lard de Colonata , dampfnudla, chou en déclinaison, kumquats confits, poire William pochée, jus aux cranberries	34.-€
Magret de canard aux coings , la « Ratte du Touquet » rôtie betterave rouge, graine de moutarde, jus au miel	28.-€
Pigeon de la ferme Kieffer le suprême en croute de cacahuète, la cuisse confite, la carotte en structure, jus retour du Maroc	32.-€
Quasi de veau farci aux ris , risotto de feuilles de bettes, muffins aux champignons et aux noix, petits légumes	30.-€

CHARIOT DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS 14.-€

DESSERTS

La pomme tatin , nuage à la fève de Tonka, chocolat blanc aux perles de riz rafraichissement verveine-Granny	13.-€
La figue , feuilleté caramélisé, crème diplomate, gel aux parfums de fruits rouges, glace aux épices douces	13.-€
La Forêt noire , cerise au chocolat Sokoto compression Amaréna et petites griottines	13.-€
L'île flottante aux fruits du soleil , brunoise d'ananas, caramel de maracuja, tendre biscuit, crème glacée au rhum arrangé	13.-€

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

MENU JOSEPHINE à 48 €

Selle de biche marinée aux épices

crème de raifort
airelles et pignons de pins torréfiés

Dos de cabillaud

en croûte de noix, Fenouil fondant
pommes caramélisées
émulsion au curry Madras

Quasi de veau farci aux ris,

risotto de feuilles de bettes, muffins aux
trompettes de la mort, petits légumes.

La pomme tatin

nuage à la fève de Tonka, chocolat blanc
aux perles de riz
rafraichissement verveine-Granny

MENU SAVEUR à 55 €

Billes de foie gras au gewurztraminer,

chutney aux fruits du Baeraweka
croustilles de pain et noisettes torréfiées

Filet de Bar

ravioles gratinées aux cèpes
salsifis à la vanille de Tahiti, jus tranché

Chevreuril au lard de Colonata

dampfnudla, chou en déclinaison
kumquats confits
poire William pochée, jus aux cranberries

La figue

feuilleté caramélisé, crème diplomate
gel aux parfums de fruits rouges
glace aux épices douces

MENU BALLADE à 70 €

Langoustine bardée

salsa et coulis butternut, échalotes confites
mesclun à l'huile de courge

Cromesquis de cuisses de grenouilles

sucrine, émulsion au beurre d'escargots
girolles, crème d'ail

Filet de rouget, couteaux

risotto de riz vénéré, trait de potimarron
effeuillé de choux de Bruxelles
émulsion au safran du château

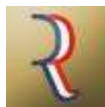
Pigeon de la ferme Kieffer

le suprême en croûte de cacahuète
la cuisse confite, la carotte en structure
jus retour du Maroc

Table des fromages

L'île flottante aux fruits du soleil

brunoise d'ananas, caramel de maracuja,
tendre biscuit
crème glacée au rhum arrangé



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

prix nets