RESTAURANTJOSEPHINE

Ouvert du Mercredí au Dimanche

CARTE		Menu Gourmet 86€
Pressé de foie gras		serví uníquement pour l'ensemble de la table commande possíble jusqu'à 13h30 au déjeuner
texture de rhubarbe en chaud-froíd	32€	et 20h30 au d'îner
Langoustines de Bretagne		
kadaïf et kombu royal		Petits savoureux apéritifs
makí de concombre	42€	***
		Pressé de foie gras texture de rhubarbe en chaud-froid
Rouget		COXCUTE HE FINDALOG ON CHANGE (1000)
Jeune fenouil confit fumet à l'Absinthe légèrement crémé	40€	***
(Langoustines de Bretagne
Saint Pierre		kadaïf et Kombu royal
blanc de poíreau aux graínes de Sumac		makí de concombre
charlottes fondantes et crème homardine	42€	

- Z II		Saint Pierre
Carré d'agneau		blanc de poíreau aux graínes de Sumac
cuít dans le foin moelleux de carottes et pointes d'asperges	40€	charlottes fondantes et crème homardine
moched he diroces et pointes à asperges	706	
Rís de veau rôti		***
gnocchís maison		Filet de bœuf Simmenthal
tuile de parmesan et beurre noisette	42€	pommes Dauphine à la truffe
		épínards et jus périgourdin
Ardoise de fromages		***
élevés par Bernard Antony -		Ardoise de fromages
maître fromager	15€	élevés par Bernard Antony – maître fromager

Le croustillant au riz au lait vanillé		La déclinaison à la rhubarbe
confit de poire Rochas, tendre caramel		quenelle crémeuse au Bibbeleskas, biscuit madelein
glace aux notes de Tonka	16€	sorbet fraise – citron noir d'Iran
Le sablé au citron Syracuse		
pétales d'agrumes mi-confites		***
sorbet Yuzu – Matcha	16€	une fin de douceurs
La déclinaison à la rhubarbe		
quenelle crémeuse au Bibbeleskas, biscuit madeleine		Príx en euros – Taxe et service comprís
and the Contract of the contra		

Tous nos plats sont élaborés à base de produits bruts et transformés par nos soins.

16€

Pour le Bien-être de nos équipes, le restaurant ferme à 15h30 au déjeuner et 23h au dîner.

sorbet fraíse – cítron noir d'Iran