

RESTAURANT JOSEPHINE

Ouvert du Mercredi au Dimanche

Foie gras au porto
pressé de melon façon tatin
brioche toastée 32 €

Œuf parfait
crémeux de champignons
truffes d'été et Parmesan 28 €

Homard en deux façons
raviole à l'ail noir d'Aomori
écume homardine 44 €

Thon en Tataki
wakamé, wok de légumes
jus au parfum d'Orient 38 €

Filet de rouget
tian de légumes d'été
charlotte fondante au curcuma
sauce vierge 38 €

Filet de bœuf
duo de carottes et petits pois
chips de rattes, jus corsé 38 €

Ravioli del Pline
pintade aux saveurs des sous-bois
beurre thym et sauge 34 €

Ardoise de fromages
élevés par Bernard Antony – maître fromager 15 €

La tarte fine à l'abricot
confit au parfum de romarin
glace au lait d'amandes 16 €

Les fruits rouges
tacos pistache – vanille
sorbet framboises aux épices douces 16 €

Menu Gourmet 82€

servi uniquement pour l'ensemble de la table
commande possible jusqu'à 13h30 au déjeuner et
20h30 au dîner

Petits savoureux apéritifs

Foie gras au porto
pressé de melon façon tatin
brioche toastée

Homard en deux façons
raviole à l'ail noir d'Aomori
écume homardine

Filet de rouget
Tian de légumes d'été
charlotte fondante au curcuma
sauce vierge

Filet de bœuf
duo de carottes et petits pois
chips de rattes, jus corsé

Ardoise de fromages
élevés par Bernard Antony – maître fromager

La tarte fine à l'abricot
confit au parfum de romarin
glace au lait d'amandes

Une fin de douceurs

Prix en euros – Taxe et service compris

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles
modifications dues à l'approvisionnement
des marchés et des saisons.

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