

# 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