

Restaurant Joséphine

Ouvert du Mercredi au Dimanche

ENTREES

Truite dans sa robe royale
gel grenade et citron confit 28 €

Foie gras de canard en gros cube
rhubarbe, sureau et sablé breton 30 €

Homard en médaillon
carpaccio de tomates cerise, burratine 38 €

POISSONS

Thon rouge en tempura
dans son jus
roquette à l'huile vierge et citron 34 €

Rouget grillé
risotto safrané et petits légumes à l'huile
sauce vierge 36 €

Bar snacké sur peau
tomate concassée à la pêche
légumes de saison 38 €

VIANDES

Volaille en croûte de pain
barigoule d'artichauts et sa mousseline
fraîcheur d'herbes et cube de foie gras 34 €

Ris de veau rôti
purée de petits pois et asperges au four
pommes Dauphines 36 €

Mignon de veau à juste température
légumes estivaux
sauce choron 36 €

FROMAGE

Fromages élevés
par Bernard ANTONY maitre fromager 16 €

DESSERTS

Le velours Acarigua
cornet café, orange mi-confites,
glace vanille de Madagascar 15 €

Le croustillant à la mangue et citron vert
espuma noix de coco
crème glacée Tahin vanille de Madagascar 15 €

La Fraise
coque fondante au chocolat blanc
macédoine à la verveine fraîche
sorbet mara des bois 15 €

MENU BALADE A 78 €

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

Foie gras de canard en gros cube
rhubarbe, sureau et sablé breton

Homard en médaillon
carpaccio de tomates cerise, burratine

Rouget grillé
risotto safrané et petits légumes à l'huile
sauce vierge

Mignon de veau à juste température
légumes estivaux
sauce choron

Assiette de **fromages** d'ici et d'ailleurs

La Fraise
coque fondante au chocolat blanc
macédoine à la verveine fraîche
sorbet mara des bois

*Pour le bien-être de nos équipes
Le restaurant ferme à 15h30 au déjeuner et 23h au dîner*

Prix nets