

# Bienvenue dans la Salle Joséphine



## ENTREES

<b>Foie gras comme un champignon dans sa terre</b> chutney de champignons	28.-€
<b>Ravioles pistachées aux cèpes,</b> crème à l'infusion de foin	25.-€
<b>Langoustines rôties,</b> bavarois de fenouil betterave à la réglisse, consommé de langoustines	35.-€

## POISSONS

<b>Raie rôtie au beurre demi-sel</b> cannelloni au poireau jus de viande truffé	30.-€
<b>Saint Pierre en écaille</b> kale aux agrumes, sauce orange et romarin	35. €
<b>Homard,</b> chou fumé, clémentine confite vinaigrette aux coques, mousse cardamome, tuile matcha	40.-€

## VIANDES

<b>Chevreuil en Rossini de pain d'épices</b> chutney de griottes, sauce gastrique	35.-€
<b>Filet de bœuf,</b> écrasé de pommes de terre Vitelotte, carottes de couleurs rôties, sauce soubise	32.-€
<b>Magret de canard rôti au gingembre</b> noisettes, coulis de persil et panais glacés	30.-€

<b>CHARIOT DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS</b>	15.-€
--	-------

## DESSERTS

<b>Figue</b> sablé breton aux parfums d'épices, sphère craquante, crème glacée caramel au beurre salé	14.-€
<b>Feuille à feuille au chocolat Tribago</b> crèmeux caramellate, noisettes torréfiées et glace Bailey's	14.-€
<b>Dacquoise coco-maracuja</b> cubes d'ananas marinés au rhum arrangé, sorbet Pina Colada	14.-€

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

Prix nets

## **MENU SAVEUR à 58 €**

### **Escalope de foie gras de canard**

mille et une feuilles de grenades  
espouma de pomme de terre truffé

### **Noix de st jacques snackées à la carotène**

velouté de cocos de Paimpol

### **Magret de canard rôti au gingembre**

noisettes, coulis de persil et panais glacés

### **Figue**

sablé breton aux parfums d'épices, sphère craquante,  
crème glacée caramel au beurre salé

## **MENU BALADE à 74 €**

*menu servi uniquement pour l'ensemble de la table*

### **Foie gras comme un champignon dans sa terre**

chutney de champignons

**OU**

### **Ravioles pistachées aux cèpes,**

crème à l'infusion de foin

-----  
**Langoustine rôtie**, bavaois de fenouil

betterave à la réglisse, consommé de langoustines

-----  
**Saint Pierre en écaille**

kale aux agrumes, sauce orange et romarin

-----  
**Chevreuil en Rossini de pain d'épices**

chutney de griottes, sauce gastrique

**OU**

### **Magret de canard rôti au gingembre**

noisettes, coulis de persil et panais glacés

-----  
**Table des fromages d'ici et d'ailleurs**

-----  
**Dacquoise coco-maracuja**

cubes d'ananas marinés au rhum arrangé, sorbet Pina Colada



« viande bovine issue de l'union européenne,  
née, élevée et abattue en union européenne »

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