

Bienvenue

dans la Salle Joséphine



ENTREES

Tartare de bœuf :

L'original

28.-€

Foie gras

minestrone de pommes granny Smith et cèpes

30.-€

Langoustines rôties et poulpe

petits pois et gel citron, pâtes fraîches

35.-€

POISSONS

Turbot grillé

royale de petits pois, dés d'oranges poêlées et sa sauce

38.-€

Bar

risotto de pâtisson

cébettes, gel mirabelle

38.-€

Homard bleu

mousseline de carottes

minestrone de fruits et raviole de King crabe

40.-€

VIANDES

Rossini d'épaule d'agneau confite

purée de céleri

Gnocchis, petite ratatouille

32.-€

Filet de canette aux fruits rouges

purée de carottes betteraves

pommes dauphines et légumes de saison

32.-€

Veau en croûte de girolles

bouchon de céleri, gel abricot

maïs et pomme Anna

36.-€

N'hésitez pas à nous consulter pour toutes demandes spécifiques

Prix nets

CHARIOT DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS

15.-€

DESSERTS

Dacquoise des îles

effeuillé d'ananas à la verveine, sorbet coco-thaï

15.-€

Millefeuille caramélisé au praliné

oeuf à la neige glacé au confit d'abricot, anglaise noisette

15.-€

Brownie crémeux, ganache Oryola

oranges mi-confites, glace moka

15.-€

Profiteroles crémeuses citron cassis

pêche en trois façons, glace pistache

15.-€

MENU BALADE à 75 €

menu servi uniquement pour l'ensemble de la table

Foie gras

minestrone de pommes granny Smith et cèpes

Langoustines rôties et poulpe

petits pois et gel citron, pâtes fraîches

Bar

risotto de pâtisson

cébettes, gel mirabelle

Veau en croûte de girolles

bouchon de céleri, gel abricot

maïs et pomme Anna

Table des fromages

Profiteroles crémeuses citron cassis

pêche en trois façons, glace pistache



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

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

prix nets