

Restaurant Joséphine

Ouvert du Mercredi au Dimanche

ENTREES

Pressé de foie gras
marbré au coing épicé, 30 €

Homard tiède
avocat pamplemousse rose 40 €

Œuf confit à la truffe Melanosporum
déclinaison de Châtaignes 26 €

POISSONS

Dos de skrei rôti
carottes laquées
écume de whisky 35 €

Saint Jacques contisées
à la truffe Melanosporum
variation autour du chou-fleur 38 €

Bar snacké comme un Aioli
légumes cuits au romarin 38 €

VIANDES

Filet de veau
salsifis en trois textures
(purée, glacés, poudre) 35 €

Selle d'agneau
légumes de saison
jus corsé aux herbes 36 €

Caille farcie en deux cuissons
kumquat et radis, pomme Anna 36 €

FROMAGE

Chariot de fromages affinés 16 €

DESSERTS

L'ananas,
biscuit coco vapeur, florentin amandé
glace vanille, réduction de sirop d'érable 15 €

Le chocolat Acarigua et le café
croustillant et crème glacée Amaretto 15 €

La pomme en compression
confit de pomme verte, feuille à feuille noisette
glace caramel fève de tonka 15 €

MENU BALADE A 78 €

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

Pressé de foie gras
marbré au coing épicé

Œuf confit à la truffe Melanosporum
déclinaison de châtaignes

Bar snacké comme un Aioli
légumes cuits au romarin

Filet de veau
salsifis en trois textures

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

L'ananas
biscuit coco vapeur, florentin amandé
glace vanille, réduction de sirop d'érable

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

Prix nets