

Restaurant Joséphine

Ouvert du Mercredi midi au Samedi soir

Entrées

Escalope de foie gras de canard poêlée
Figue de Solliès rôtie,
dés de brioche perdus
jus brun au Porto 30 €

Demi-homard
sur légumes de saison en salade
crème citron 38 €

Raviole ouverte de coquillages,
poireau grillé, salicornes
espouma Grand-Marnier 32 €

Poissons

Profiterole de noix de st jacques,
mousseline de champignons
écume de persil et jus brun 32 €

Saint Pierre poêlé
tagliatelles à l'encre de seiche,
fondue d'épinards
fraîcheur de pamplemousse 38 €

Filet de rouget snacké
sur une barigoule d'artichaut 35 €

Viandes

Carré d'agneau cottage
en croûte de noix
risotto de chou fleur
et ses sommités 35 €

Pigeon de la ferme Kieffer
farci au foie gras
sur feuilles de blettes aux fruits confits
pommes dauphines, jus poivrade 36 €

Ris de veau rôti,
bataille de carottes
et butternuts à l'orange 38 €

Fromage

Ardoise de fromages affinés
d'ici et d'ailleurs 14 €

Dessert

La poire Rochas, club sandwich chocolat vanille
poire pochée au parfum de fruit de la passion
glace caramel bailey's 15 €

La Quetsche d'Alsace
feuille à feuille à la noisette
confit et glace au parfum de cannelle 15 €

La figue de Solliès rôtie au sucre muscovado
glace au yaourt, pépites de crumble
orange confite 15 €