

Bienvenue dans la Salle Joséphine



ENTREES

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

POISSONS

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

VIANDES

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

CHARIOT DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS	15.-€
--	-------

DESSERTS

Figue sablé breton aux parfums d'épices, sphère craquante, crème glacée caramel au beurre salé	14.-€
Feuille à feuille au chocolat Tribago crèmeux caramellate, noisettes torréfiées et glace Bailey's	14.-€
Dacquoise coco-maracuja 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, bavarois 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

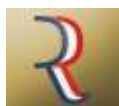
Magret de canard rôti au gingembre

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 »

prix nets