

LE ST JOSEPH

~Nouvel an 2020~

LES APÉZOS MALINS

Le chèvre frais aux herbes à tartiner 200 gr **6,00€**

Le tarama maison 200 gr **14,00€**

La saucisse sèche à la truffe noire* 125 gr **12,00€**

Les sablés au parmesan & sésame noir 200 gr **5,00€**

Les gougères à l'emmental 200 gr **6,00€**

Le houmous maison 200 gr **6,00€**

La chiffonnade de Paleta Ibérico Belota 12 mois 100 gr **12,00€**

Le mélange de cacahuètes apéro maison 200 gr **9,00€**

Le magret mariné aux baies roses & herbes 125 gr **12,00€**

LES CLASSIQUES

Terrine de foie gras mi-cuit / tranche de 100 gr **12,00€** ou 500 gr / 4pers. **60,00€**

Le saumon label rouge façon Gravlax 200 gr **22,00€**

LE MENU DE FÊTES

LES ENTRÉES

TARTARE DE LANGOUSTINES 18,00€

Citron confit, fine mousseline d'artichauts à la coriandre, bisque onctueuse

ou

St JACQUES POÊLEES 19,00€

Sarrasin grillé, fausse béarnaise de fenouil, légumes croquants

LES PLATS

FILET DE BAR RÔTI 35,00€

Gnocchi de pommes de terre au paprika fumé, jus de cresson & livèche, caviar Arenga

ou

GRENADIN DE VEAU 33,00€

Gros cannelloni de champignons à la crème de cerfeuil, jus de viande au cacao & whisky

ou

CHAPON FARCI 29,00€

Châtaignes & herbes au jus de viande, mousseline légère de céleri

LE DESSERT

COMME UN SNICKERS 8,00€

Ganache chocolat, caramel aux cacahuètes grillées, glace vanille, tuile craquante

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Purée de pommes de terre maison à la truffe noire* 6,00 €/pers.

Gratin Dauphinois à la muscade & thym 4,00 €/pers.

(*truffe *Tubermélanosporum*)

SÉLECTION DE VINS

Nous vous proposons pour accompagner votre repas, une sélection de vins à prix caviste // Demandez le programme

~~~~~

Toute l'équipe du St Joseph vous souhaite de Joyeuses fêtes de fin d'année