

A chaque nouvelle carte, *La Team St Joseph* essaie de vous faire voyager, de vous faire découvrir de nouvelles saveurs en vous faisant partager des souvenirs gustatifs de voyage, de l'enfance ou en choisissant des thèmes qui stimulent notre créativité pour votre plaisir.

Nous sommes guidés par le rythme des saisons des fruits & légumes.

Nous vous avons déjà emmené découvrir des saveurs venues d'Italie, d'Espagne ou d'Angleterre et bien d'autres thèmes...

Pour cette nouvelle carte de saison, imaginez-vous partager un moment au bord de la mer ou au bord d'une piscine et laissez vous porter par notre équipe.

Régalez-vous !!!



MENU CARTE ... 38€

« Dans le jardin... »

ENTRÉES ... 10,00€

Cache-Cache ...

Textures de carottes : rôties, en gelée, pesto de fanes & crémeux de mozzarella au Vadouvan

Pique-Nique ...

Tataki de bœuf & « ketchup » piquillos-framboise, radis & oignons frits

Mare aux Oiseaux ...

Haricots verts & pickles de légumes, faux aioli tout doux au maïs, amandes grillées

PLATS ... 27,00€

Tea Time ...

Pintade en 2 cuissons & courgettes violons, jus de cuisson mousseux au thé & citron

Arc en Ciel...

Truite rose aux brocoletti, mousseline d'artichauts au thym, jus réduit de sangria

Chakchouka ...

Aubergines, poivrons & tomates à la coriandre servi à température, œuf mollet

DESSERTS ... 9,00€

Fromages affinés par la Ferme Ste Cécile ... (fromagerie à la Garenne Colombes)

Melbalala ...

Pêches pochées à l'hibiscus, glace & tuile sésame, nuage de groseille

« Snickers » ...

Crémeux chocolat lacté, caramel & cacahuètes grillées, sorbet cacao

Roudor ...

Sablé Breton au sarrasin grillé & abricots rôtis, glace à la Chartreuse verte

Tva 10% service compris // Liste des allergènes disponibles

