

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

Nous sommes guidés par nos intuitions en respectant le rythme des saisons et les produits de nos fournisseurs.

Pour cette nouvelle carte, imaginez-vous partager un moment entre ami(e)s, aux prémices de l'hiver puis laissez-vous porter par notre équipe de passionné(e)s.

Régalez-vous



MENU CARTE ~ 39€

« En attendant l'hiver... »

ENTRÉES ~ 10,00€

J.B.B / Jambon Beurre Breton

Jambon blanc onctueux & choux fleurs au beurre d'algues, croûtons dorés

P'tit Gris

Escargots cuisinés au jus de viande & gâteau de céleri au Morbier, pousses d'épinards

Chicon

Endives roulées aux champignons & herbes, jambon fumé & gel d'orange, noix grillées

PLATS ~ 27,00€

Au coin du feu

Paleron de bœuf fondant au chou vert & gnocchi de châtaignes, sucs de carotte au paprika

Orange mécanique

Saumon rôti au cerfeuil tubéreux & « tarama » de patate douce, condiment acidulé

Purple Rain

Faux risotto de pommes de terre lié aux betteraves & jus moussoux au laurier

DESSERTS ~ 10,00€

Fromages

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

Fleur d'Automne

Croustillant aux marrons & potimarron épicé, émulsion légère au whisky

Farfoutis

Mi clafoutis Mi Far aux pommes & sarrasin, crème au foin, sorbet pommes

Comme un Snickers

Crémoux de chocolat lacté, caramel, cacahuètes & glace sésame noir

Tva 10% service compris // Liste des allergènes disponibles

