

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, notre équipe de passionné(e)s vous emmène faire le tour des saveurs " *100% Automne...*"

Laissez-vous porter et passez un bon moment ...

Régalez-vous !!!



MENU CARTE ... 43,00€

" 100% Automne ... "

ENTRÉES "Entre terre & mer..." 12,00€

Poireaux aux huîtres servis tièdes, herbes & huile fumée, gribiche légère

Galantine de volaille au boudin noir & lard, pulpes de légumes de saison au vinaigre de sureau

Fondant de pommes de terre au haddock, jus d'herbes aromatiques & œufs de poisson

PLATS "Au coin du feu..." 28,00€

Paleron de bœuf cuit longuement, mousseline de carottes & fenouil, jus épicé & condiment acidulé

Saumon poêlé, gnocchi de panais & échalotes confites au café, sucs de cresson & noisettes grillées

Champignon farci de lentilles cuisinées aux légumes, jus de champignons mousseux au Vadouvan

DESSERTS "Douce caresses..." 12,00€

Coulommiers tiède à la poudre de champignons, sucrose au miel & huile de colza

Pomme Reinette confite & glace nougat, gel persil-poivre, cranberries marinées

Ganache tendre de chocolat noir à la cardamome & betterave, sablé cacao, glace vanille

Poire rôtie à la verveine & panacotta aux popcorn, granité au Ginger beer

