

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% Ouest...*"

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

Régalez-vous !!!



MENU CARTE ... 43,00€

" 100% Ouest ... "

ENTRÉES "Retour de voyage..." 12,00€

Gravlax de lieu jaune, pulpes de brocoli & kiwi, huile d'aneth, émulsion cacahuètes grillées

Gambas en robe de blinis au blé noir, fausse mayonnaise au tamarin, champignons marinés

Risotto de pommes de terre lié au cresson & maquereaux fumé, pomelos, jus mousseux à la sauge

PLATS "Le festin des druides..." 28,00€

Poitrine de cochon cuite 12h & andouille de Guéméné, spaghetti de céleri, fruits de la passion

Mulet confit & courge à l'huile de noix, beurre blanc au vinaigre de noix, praliné de noix

Comme un chou farci : chou-fleur rôti, farce de riz rouge au curry, caviar végétal & jus de carotte réduit

FROMAGE & DESSERTS "Doux alizés..." 12,00€

Chèvre frais dans l'esprit d'une crème brûlée aux algues & gel de porto

Gâteau Nantais au rhum brun & fruits exotiques, mousseux à la livèche, sorbet coco

Tarte friande au chocolat & sarrasin, nuage de lait, caramel onctueux au cidre brut

Clémentines & kumquat, crème de marron au Kahlua, granola graines de courge

