

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 "*Jardins entre Tage & Algarve*"

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

Régalez-vous !!!



MENU CARTE... 45,00€

" Des jardins entre Tage & Algarve ... "

ENTRÉES 14,00€

Petits pois & haricots plats verts en texture à l'huile de cameline, jus des cosses au tilleul

Rouleau de carotte en transparence aux agrumes, fromage frais à la mélisse & sarrasin grillé

Tomate rôtie à l'origan, pulpe liée à la cardamome, crumble de tomate & brebis râpé

PLATS 29,00€

Gnocchi de patate douce & pesto d'épinard aux cajous, asperges & radis en pickles, jus émulsionné

Dorade saisie & fine brandade de morue au thym citron, des moules au jus moutarde, chou rave

Filet de canette rôti & les cuisses en « farce », navet long au jus fumé, condiment au Porto blanc

FROMAGE & DESSERTS 12,00€

Mousseux de fromage Manchego & céleri croquant au sureau, croûtons dorés

La fraise en relief aux baies passion & sorbet framboise, crumble lin & avoine

Rhubarbe fondante & suave, chantilly au riz basmati, croustillant au genièvre toasté

Crèmeux d'un Pasteis de Nata & croquant caramélisé, glace à la verveine & fenouil grillé

Tva 10% service compris // Liste des allergènes disponibles

