



**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

**N**ous sommes guidés par nos intuitions en respectant le rythme des saisons et les produits de nos fournisseurs

**P**our cette nouvelle carte, notre équipe de passionné(e)s vous emmène pour un "*Départ dans les cuisines du Nord...*"

**L**aissez-vous porter et passez un bon moment ...

**Régalez-vous !!!**

# MENU CARTE

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

"DÉPART POUR LES CUISINES DU NORD ... 46,00€"

ENTRÉES 14,00€

**Feuilles à feuilles de légumes crus & cuits / Romarin & gingembre / huile colza grillé**

**Moelleux à l'encre de seiche / Moules & raifort / Emulsion de jeunes pousses / Muscade**

PLATS 29,00€

**Poitrine de veau fondante / Endives / Crevettes roses & jus crevettes grises / Agrumes**

**Lieu noir aux algues / "Guacoli" / Choux de Bruxelles étuvés / Jus au curcuma fumé**

**Champignon en textures : Farci aux herbes / Crémeux & pickles / Tuile de Gouda au cumin**

FROMAGES OU DESSERTS 14,00€

**Quelques Fromages Affinés**

**Poire pochée à la bière IPA / Spéculoos / Sorbet coing / Huile aneth & cardamome**

**Stroopwaffel aux pommes / Caramel / Chantilly chicorée / Fenouil grillé**

**Mousse chocolat Guanaja / Sirop d'agrumes & pain d'épices / Sésame toasté / Biscuit sésame**

---

MENU INTUITIONS ... 55,00€

Uniquement le soir,  
Menu en 4 séances servi pour l'ensemble de la table

