



# Menu Réveillon Nouvel An à Emporter

.....

## Entrées

Strudel feuilleté aux champignons & comté,  
"Béarnaise" de fenouil à la truffe noire ... 18,00€

Ou

Crudo de St Jacques au Ponzu & clémentine,  
légumes croquants à l'huile de Cameline ... 18,00€

## Plats

Turbot rôti, blinis moelleux de potimarron & échalotes confites,  
coulis d'artichauts au vin jaune & cerfeuil ... 37,00€

Ou

Filet de canette, feuille à feuille de patate douce fumée & aneth,  
jus réduit aux noix de pécan & épine vinette ... 32,00€

## Desserts

Entremet au fromage blanc, vanille & citron vert  
biscuit au sésame noir, praliné aux cacahuètes ... 8,00€

## Vins

Une sélection de vins à prix caviste pour accompagner votre repas  
Demandez conseil à notre équipe



# Pour votre Apéro

Saucisse sèche marinée à la truffe noire\* / 125 gr ... 14,00€


Sablé au parmesan & pavot / 100 gr ... 7,00€

Tarama maison/ 180 gr ... 15,00€

Terrine de foie gras mi-cuit/ tranche de 100 gr ... 15,00€



## Conditions de commande



Menu exclusivement pour la soirée du 31 décembre 2025

Commandes prise en compte jusqu'au 29 décembre

Commandez uniquement par e-mail à  
[lesaintjoseph.restaurant@gmail.com](mailto:lesaintjoseph.restaurant@gmail.com)

Le retrait des commandes se fera le 31 décembre de 10h à 12h

\*Truffe Tubermélanosporum

