

A background image of a lavender plant with several purple flower spikes and green leaves, slightly out of focus.

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 s'est replongé dans les cartes depuis la création du restaurant et vous propose de découvrir "*Les Musts du St Jo...*" revisités dans une version 2026

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

Régalez-vous !!!

MENU CARTE

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

"LES MUSTS DU ST JOSEPH VERSION 2026 ... 46,00 €"

ENTRÉES 14,00€

Risotto onctueux / Cresson – Noix de Pécan / Moutarde & huile de cameline (2022)

Radis multicolores craquants / Huile fumée / Boudin – sardine / Epine vinette & sésame (2021)

PLATS 29,00€

Epaule d'agneau confite / Condiments petits pois & grenade / Gingembre / Semoule de choux fleur (2023)

Cabillaud poêlé / Asperges & Pak choï aux olives noires / Oignons à la citronnelle / Gribiche (2023)

Paëlla de lentilles Beluga / Légumes de saison rôtis / Royale de piquillos / Jus de persil (2022)

FROMAGES ou DESSERTS 14,00€

Quelques Fromages Affinés

Pomme & mangue à la réglisse / Shiso / Financier / Sorbet mangue / Noix de coco grillée (2023)

Île flottante / Jus coriandre fraîche & grillée / Kiwi & dattes / Citron vert & noir (2024)

Biscuit au chocolat / Gel café & fleur d'oranger / Glace café / Croquant au riz soufflé (2024)

MENU INTUITIONS ... 58,00€

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

