



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 propose de découvrir une carte aux accents printaniers

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

Régalez-vous !!!

MENU CARTE

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

" DANS LE JARDIN DU ST JOSEPH ... 46,00 € "

ENTRÉES 14,00€

Risotto onctueux / Noix de Pécan grillées / Moutarde & Cresson - aneth

Capuccino de petits pois & arabica au combawa / Courgettes croquantes / Huile de cerfeuil

PLATS 29,00€

Paleron de bœuf fondant / Pulpe de framboise au basilic / Grenailles au beurre noisette & baies rose

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

Noques de semoule à la betterave / Shiitake au xéres / Piquillos & Tamarin / Jus au persil

FROMAGES OU DESSERTS 14,00€

Quelques Fromages Affinés

Tartelette croustillante aux fraises / Mousse tiramisu / Radis & persil / Sorbet fraise

Île flottante / Pomme & myrtille / Jus au nougat & orange / Coriandre

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

MENU INTUITIONS ... 58,00€

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

Tva 10% service compris // Liste des allergènes disponible

