



**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 propose de découvrir des plats apaisants, tout en fraîcheur et très gourmands

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

**Régalez-vous !!!**

# MENU CARTE

ENTRÉE / PLAT / DESSERT ... 46,00 €

## ENTRÉES 14,00€

*Tomates / Oseille / Menthe & grué cacao / Huile fumée*

*Crudo de thon / Griottes au vinaigre de shiso / Concombre / Gaspacho*

## PLATS 29,00€

*Volaille jaune roulée aux herbes / Aubergines & artichauts à l'oriental / jus de viande à l'épine vinett*

*Lieu noir cuit & servi à température / Fèves & petits pois liés au persil / Wasabi*

*Haricots poêlés / Olives noires & basilic / Condiment carotte & fenouil / Pickles d'oignons rouges*

## FROMAGES OU DESSERTS 14,00€

*Quelques Fromages Affinés*

*Nectarine & mûres / Sorbet citron-gingembre-verveine / Tuile croustillante*

*Abricots rôtis / Mousseux amande & romarin / Jus poivrons confits / Sorbet abricot*

*Riz au lait onctueux / Caramel laitier / Croq' riz soufflé*

## MENU INTUITIONS ... 58,00€

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

