



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 des plats apaisants, tout en fraîcheur et très gourmands

Laissez-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€

Paleron de bœuf fondant / Sucs de framboise au basilic / Grenailles au beurre noisette & baies roses

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

Haricots beurre / Condiments carotte & fenouil / Olives noires & basilic / Pickles

FROMAGES ou DESSERTS 14,00€

Quelques Fromages Affinés

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

Tarte aux abricots / Mousseux amande & romarin / Jus poivrons confits / Sorbet abricot

Riz au lait onctueux / Caramel laitier ou fruits rouges / Croq' riz soufflé

MENU INTUITIONS ... 58,00€

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

