



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 et vous emmène *"sur les bords de la mer Égée ..."*

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

Régalez-vous !!!

MENU CARTE

ENTRÉE / PLAT / DESSERT ... 46,00 €

ENTRÉES 14,00€

"Tarama" de champignons / Œuf mollet / Jus aux herbes & Gingembre

Comme une salade Grek : Textures de fêta / Tomates / Concombre / Olives de Kalamata

PLATS 29,00€

Pintade rôtie / Mousseline de carotte / Jus de fenouil tranché aneth & encre de seiche / Maïs toasté

Calamars poêlés / Orzo pasta au poivron / Jus Ouzo & origan / Sablé pignons grillés

Moussaka végétarienne : Aubergine / Persil & anis vert / Pulpe tomate / Raviole craquante

FROMAGES ou DESSERTS 14,00€

Quelques Fromages Affinés

Portokalopita à l'orange / Figues à la sauge / Sorbet figue & fleur d'oranger

Prunes rôties miel & sésame / Crème glacée yaourt & basilic / Croustillant au kadaïf

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**

