



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 réconfortants, subtiles et très savoureux

Nous vous emmenons *“sur les chemins gourmands de l'Automne ...”*

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

Régalez-vous !!!

MENU CARTE

ENTRÉE / PLAT / DESSERT ... 46,00 €

ENTRÉES 14,00€

Truite marinée / Jus de carotte & combawa / Légumes croquants / Huile de café

Risotto onctueux au butternut / Algues & tamarin / Tournesol grillé

PLATS 29,00€

Paleron fondant / Poireaux au citron confit & menthe / Jus émulsionné à la Sobresada

Farce fine de merlu / Choux fleurs / Jus de moules au vin jaune / Condiment citron vert

"Steack" de céleri rave laqué / Miso au pomelos / Petit épeautre aux herbes

FROMAGES ou DESSERTS 14,00€

Quelques Fromages Affinés

Mousseux chocolat Guanaja / Praliné noisettes – coriandre grillée / Glace vanille

Croustillant de pomme Tatin / Crème cannelle-Espelette / Sorbet pomme verte & roquette

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**

