



LE JOSEPH
Restaurant

LET EAT BE.

Carte concoctée par notre Chef Daniele Mango

POUR UNE PETITE FAIM OU À PARTAGER FOR A LITTLE HUNGER OR TO SHARE

Terrine de Foie Gras, Gelée au Porto et Compote de Dattes

Foie Gras Terrine with Port Jelly and Date Compote

23.00 €

Calamars Grillés, Risotto d'Orge Perlé

Grilled Calamari, Barley Risotto

22.00 €

Salade Thaï aux Crevettes

Thai Shrimps Salad

21.00 €

Escargots en Persillade, Velouté de Cresson, Espuma de Pommes de Terre et Ail

Snails in Parsley sauce, Creamy Watercress Soup, Espuma of Potatoes & Garlic

19.00 €

Saint-Jacques, Crème de Topinambours et Artichauts Rôtis

Scallops, Jerusalem Artichoke Cream and Roasted Artichokes

24.00 €

Velouté de Butternut, Chataignes

Butternut Cream soup and chestnuts

16.00 €

ITALY LOVERS

Tortiglioni alla Chitarra à l'Espadon

Tortiglioni alla Chitarra with Swordfish

24.00 €

Risotto Courges et Gorgonzola, Noix et Nduja

Squash and Gorgonzola Risotto with Walnuts and Nduja

22.00 €

Malfatti Ricotta et Epinards, Crème "Caccio e Pepe" et Focaccia

Malfatti Ricotta with Spinach, "Caccio e Pepe" cream and Focaccia

21.00 €

Tagliatelles Champignons et Truffes

Mushrooms and Truffles Tagliatelle

24.00€

Prix nets TTC - service compris - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



Convient aux Végétariens

NICE TO MEAT YOU ! NOS VIANDES

Souris d'Agneau façon Tajine

Lamb shank Tagine

28.00 €

Tartare de Boeuf à l'Asiatique, Purée de Pommes de Terre à la Truffe ou Frites fraîches

Asian Beef Tartare, Mashed potatoes with Truffle or French Fries

26.00 €

Entrecôte, Purée de Pommes de Terre à la Truffe ou Frites fraîches

(sauce au choix : Béarnaise, Bleu d'Auvergne ou Poivre)

Entrecôte, Truffle Potato mashed potatoes or French Fries

(choice of sauce: Béarnaise, Blue cheese d'Auvergne or Peppercorn)

31.00 €

Piccata de Veau au Citron et à la Sauge, Epinards à la Crème

Veal Piccata with Lemon and Sage, Creamed Spinach

27.00 €

Boeuf Bourguignon et Gratin Dauphinois

Beef Bourguignon and Dauphinois gratin

26.00 €

NICE TO SEA YOU ! NOS POISSONS

Tentacules de Poulpes Rôtis, Houmous au Cumin et Pickles de Poivrons, Vitelotte

Roasted Octopus Tentacle with Cumin Hummus and Pepper Pickles, Vitelotte Potatoes

29.00 €

Tranche de Cabillaud, Pakchoï aux Raisins Secs, Sauce Coriandre

Sliced Cod, Raisin Pakchoï, Coriander sauce

26.00 €

Lotte Bardé au Lard, Crémeux de Courges, Pain de Seigle et Pleurotes grillées

Barded Monkfish with Bacon, Creamy Squash, Rye Bread and Roasted Oyster Mushrooms

30.00 €

Filet de Loup Vapeur, Poêlée d'Artichauts Violets, Concassé de Tomates au Basilic, Purée de Pommes de Terre maison

Steamed Bass Fillet, Pan-fried Purple Artichokes,

Crushed Tomatoes with Basil, homemade Mashed Potatoes

28.00 €



LE SAINT-VINCENT

Hôtel
