Le Josie
Cuisine d'envie

ENTREES

TATAKI DE BOEUF **13.**
Cacahuètes et épice Saté, salade de choux Petsai Bio, sauce soja-sésame, citron vert.

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL **15.**
Compotée de butternut rôties, brioche toastée de chez PAROLES DE PAIN.

FEUILLETE DE POIREAUX, OEUF POCHE **12.**
Poireaux grillés, feuilleté sarrasin, oeuf poché, vinaigrette balsamique

PLATS

PALERON DE BOEUF **24.**
Purée de potimarrons rôtis, légumes BIO de saison, jus de viande.

POISSON DE NOS CÔTES **24.**
Poisson sélectionné par KERGLAZ, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, tombée de choux citronné, fumet réduit.

CROUSTY VEGE 🍃 **21.**
Lentilles au curry rouge pané, yaourt grec à la spiruline, concombre, jeunes pousses.

DESSERTS

CHOCOLAT ET MAÏS **12.**
Crémeux chocolat, biscuit cacao, crème de mais vanille, praliné maïs.

NUAGE DE RIZ AU LAIT **11.**
A la fève TONKA, croustillant pécan et caramel au beurre salé vanille.

TÊTE DE MOINE 🧀 **10.**
Confiture de carottes bio et salade verte.

GLACES "MAITRE ARTISAN GLACIER" (la boule) **3.**
Sorbets et crème glacée FLEUR DE GLACES par VINDRET Stephane

Supplément crème fouettée: 1,20.

MENU ENFANT **13.**
1 plat (voir avec le chef 👨‍🍳)
+sirop à l'eau + 1 boule de glace

*TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON, À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET LOCAUX. NOUS ADAPTONS NOS RECETTES AU SAISONS POUR GARANTIR UNE MEILLEURE QUALITÉ. LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE.
PRIX EN EUROS (TTC) SERVICE COMPRIS