

Menü Josephine Frühling 2022

Vorspeise, Hauptgericht und Dessert 42,00 €

Mit Käsewagen 46,00 €

Vorspeisen

Spargel und geräucherter Karpfen : Les asperges et carpe fumée

Der Spargel aus unserer Region wird mit unserem Ziegenfrischkäse und geräuchertem Karpfen aus der Brenne zu einem Gericht vermählt, welches den Reichtum unserer Region entdecken lässt. 1,3,7

Kalbsbries in Terrine: Ris de veau en terrine

Das Kalbsbries wird in einem Kalbsfond mit Portwein geschmort, bevor es in einer Terrine mit Gemüse der Saison und einer feinen, mit Portwein gewürzten Geflügelfarce, gegart wird. 3,7

Rote Bete und Ziegenfrischkäse aus Gargillesse :Betteraves et fromage de Gargillesse

Zubereitet als Mille feuille werden unsere Rote Bete und der Ziegenfrischkäse aus Gargillesse, der mit kandiertem Knoblauch und Gartenkräutern aromatisiert ist, auch die Vegetarier unter unseren Gästen begeistern. 7

Stopfleber aus unserer Region: Le foie gras de notre région

Die im Ballotin gegarte Gänseleber wird mit ihrem Chutney aus roten Zwiebeln mit Sherryessig und einem getoasteten Landbrot serviert. 1

Hauptgerichte

Wolfsbarschfilet und Austern aus Marennes : Filet de bar et huîtres de Marennes

Gedünstet als Ballottin, erinnert diese Meeres Mischung auf einer Algensoße an die Herkunft unseres Küchenchefs. 7

Felchenfilet und Flusskrebse : Filet de Féra et écrevisses

Dieser wenig bekannte Süßwasserfisch hat ein sehr feines und delikates Fleisch und wird auf einem Flusskrebs-Coulis serviert. 7

Das Schwarze Huhn aus dem Berry : La Poule Noire du Berry

Dieses besonders schmackhafte Geflügel wird in zwei verschiedenen Arten zubereitet und mit einer Pfifferling Soße garniert. Unsere Spezialität des Hauses, die nicht mehr von der Speisekarte wegzudenken ist! 7

Lammbries : Les ris d'agneau

Lammbries, eine durch ihre Feinheit und ihren Geschmack sehr delikate Speise, wird in einer Cassolette mit einer Sauce von gerösteten Haselnüssen und frischem Gemüse der Saison serviert. 5,7,9

Das Rinderfilet : Le filet de bœuf

Das nach Ihrem Wunsch gegarte Rinderfilet aus Frankreich wird mit einer Chinon-Wein-Sauce übergossen und mit einer Farandole aus Saisongemüse und Granatäpfeln mit frischem Thymian gereicht. 14

Aubergine und Shiitake : Aubergine et shiitake

Die Aubergine wird mit Olivenöl im Ofen geröstet und dann mit Shiitake-Pilzen von unserem Erzeuger aus Argenton, Cranberries und Mandeln, Rosinen und Kreuzkümmel angerichtet. 5

Desserts

Chiboust Limette und Himbeeren : Chiboust citron vert et framboises

Diese karamellierte Limetten Creme wird auf einem Himbeercoulis serviert. Lassen Sie sich überraschen von der Kombination der Süße der Himbeere und der Säure der Zitrone. 1,3,7

Schokolade und Minze : Chocolat et menthe

Dieses Dessert auf Schokoladen Basis "Tout Fruit ", einer Neuheit aus der Welt der Schokolade, kombiniert mit Minze können Sie als frisches und leichtes Dessert zum Abschluss Ihres Menüs genießen. 1,3,7

Rhabarber und Erdbeeren : Rhubarbe et fraises

Die Kombination von Rhabarber und Erdbeeren ist ein klassisches Dessert. Auf einem bretonischen Mürbeteiggebäck und einer Pistaziencreme wird es noch origineller. 1,3,7

Profiteroles

Ein Genuss für Ihre Augen dieses Dessert genießen, bevor Sie in die zarten Aromen der Schokolade, der lauwarmen Ganache und der Vanille Schlagsahne eintauchen. 1,3,7

A LA CARTE

Spargel und geräucherter Karpfen	12,50 €
Kalbsbries in Terrine	12,00 €
Rote Bete mit Frischkäse aus Gargillesse	10,00 €
Stopfleber aus unserer Region	16,00 €
Wolfsbarschfilet und Austern aus Marennes	25,00 €
Felchenfilet und Flusskrebse	25,00 €
Das Schwarze Huhn aus dem Berry	25,00 €
Lammbries	22,00 €
Das Rinderfilet	25,00 €
Aubergine und Shiitake	16,00 €
Chiboust Limette und Himbeeren	8,00 €
Schokolade und Minze	8,00 €
Rhabarber und Erdbeeren	8,00 €
Profiteroles	7,20 €