

Il menu Joséphine primavera 2022

Antipasto, piatto principale e dessert 42,00 €

Con carrello di formaggi 46,00 €

Gli antipasti

Asparagi e carpa affumicata : Les asperges et carpe fumée

Gli asparagi della nostra regione sono abbinati al nostro formaggio di capra e alla carpa affumicata della Brenne per un piatto che rivela la ricchezza della nostra terra. 1,3,7

Animelle di vitello in terrina : Ris de veau en terrine

Le animelle sono brasate in un brodo di vitello con porto prima di essere cotte in una terrina con verdure di stagione e un bel ripieno di pollame condito con porto. 3,7

Barbabietole e formaggio di Gargillesse : Betteraves et fromage de Gargillesse

Preparata come mille feuille, la nostra barbabietola e fromage blanc di Gargillesse, aromatizzata con aglio novello candito ed erbe del giardino, delizierà i nostri vegetariani e gli ospiti. 7

Foie gras della nostra regione : Le foie gras de notre région

Il foie gras cotto in un ballotin è servito con un chutney di cipolle rosse con aceto di sherry e pane di campagna tostato. 1

I piatti principali

Filetto di branzino e ostriche di Marennes : Filet de bar et huîtres de Marennes

Cotto al vapore in una ballottina, questo composto di frutti di mare su una salsa di alghe ricorda le mie origini marine. 7

Filetto di coregone e gamberi : Filet de Féra et écrevisses

Questo pesce di lago poco conosciuto ha una carne molto fine e delicata da servire con un coulis di gamberi. 7

Gallina nera del Berry : La Poule Noire du Berry

Un gustoso pollame preparato in un piatto a due cotture con una salsa di chiodi di garofano, che non lascia mai il nostro menu. 7

Animelle d'agnello : Les ris d'agneau

Le animelle d'agnello, un piatto molto sottile in termini di finezza e gusto, sono presentate in una cassolette, con una salsa di nocciole arrostate e delle belle verdure di stagione. 5,7,9

Filetto di manzo : Le filet de bœuf

Cucinato a vostro piacimento, il filetto di manzo, originario della Francia, condito con una salsa al vino Chinon, è servito con una farandola di verdure di stagione e patate al timo fresco. 14

Melanzane e shiitake : Aubergine et shiitake

La melanzana è arrostita in forno con olio d'oliva e poi servita con shiitakes del nostro produttore di Argenton, mirtilli, mandorle, uva sultanina e cumino. 5

I dessert

Chiboust al lime e lampone : Chiboust citron vert et framboises

Stratificata su una coulis di lamponi, questa crema al limone servita calda o fredda ha l'originalità di combinare la dolcezza dei lamponi e l'acidità del limone. 1,3,7

Cioccolato e menta : Chocolat et menthe

Questo dolce a base di cioccolato Tout Fruit «novità al cioccolato» e la menta formano un dessert fresco e leggero. 1,3,7

Rabarbaro e fragole : Rhubarbe et fraises

Il matrimonio di rabarbaro e fragola, un dessert classico, posto su una frolla bretone e una crema al pistacchio sarà ancora più originale. 1,3,7

Profiteroles

Lasciate che i vostri occhi si godano questo dessert prima di tuffarsi nei sapori delicati dei cioccolati, della ganache calda e della panna montata alla vaniglia. 1,3,7

A LA CARTE

Asparagi e carpa affumicata	12,50 €
Animelle di vitello in terrina	12,00 €
Barbabietole e formaggio di Gargillesse	10,00 €
Fois gras della nostra regione	16,00 €
Filetto di branzino e ostriche di Marennes	25,00 €
Filetto di coregone e gamberi	25,00 €
Gallina nera del Berry	25,00 €
Animelle d'agnello	22,00 €
Filetto di manzo	25,00 €
Melanzane e shiitake	16,00 €
Chiboust al lime e lampone	8,00 €
Cioccolato e menta	8,00 €
Rabarbaro e fragole	8,00 €
Profiteroles	7,20 €