

Menu Joséphine Sommer 2021

Menu 33.00€

Stopfleber aus unserer Region: 16,00 €

Serviert mit einem Chutney aus roten Zwiebeln und Sherryessig auf einem getoasteten Landbrot.
(1)

Weinbergschnecken: 12,00€

Serviert in Form einer Frühlingsrolle mit gebratenen Champignons, glatter Petersilie und einer cremigen Sauce aus schwarzem Knoblauch auf einem Salat aus jungen Sprossen.(1,7)

Gambas und Safran : 15.00 €

Serviert auf einem Risotto mit frischem Gemüse, verziert mit Zesten aus Zitrusfrüchten und Safran.
Die Gambas werden in Olivenöl gebraten und mit einer leicht säuerlichen Sauce angerichtet.

Rote Bete mit Frischkäse aus Gargilesse : 10.00 €

Diese vegetarische Vorspeise präsentieren wir in Form eines « millefeuille ». Dünn geschnittene Rote Bete geschichtet mit Ziegenfrischkäse, parfümiert mit eingelegtem frischem Knoblauch und Gartenkräutern. (7)

Felche: 20.00 €

Das Felchenfilet, originär aus dem Lac Léman, wird auf einem Bett frischen Spinats und jungen Kartoffeln mit Salzbutterm serviert, eine leichte Sauerampfersauce rundet dieses Gericht ab. (4,7)
(Unser Fischer Eric Jacquier wird uns eine Alternative vorschlagen, sollte der Fang einmal nicht erfolgreich sein)

Kabeljaufilet: 17.00€

Gegart in einem Sud aus frischen Gemüsen der Saison mit Safran, begleitet von Artischocken und schwarzem Reis. (4)

Ravioli: 12.00€

Ravioli mit Gemüse und wilden Champignons auf einem Apfelpüree, gratiniert und serviert mit einer Karottensauce. (1,7)

Rinderfilet: 22,00€

Wir bereiten Ihnen das Filet nach Ihrem Wunsch zu und servieren dazu eine Sauce mit Wein aus Chinon und Gemüse der Saison und kleinen Kartoffeln mit Thymian. (1,4)

Lambries: 20.00€

Das Kalbsbries, bekannt für seinen feinen Geschmack, wird in einem kleinen Pfännchen mit einer Sauce aus gerösteten Nüssen und Gemüse der Saison serviert. (5,7,9)

La Poule Noire du Berry : 20,00€

Schwarzes Huhn aus dem Berry, serviert in zwei verschiedenen Garungen in einer Sauce aus Flusskrebse – dieser Klassiker unseres Restaurants stellt die Philosophie unserer Küche dar. (2,7,3)

Erdbeeren: 8.50€

Auf bretonischem Buttergebäck servierte Erdbeeren der Region, begleitet von einer leichten Pistaziencreme, Pistazieneis auf einem Spiegel roter Früchte mit Szechuan Pfeffer. (1,3,7,5)

Schokoladenbrownie mit Himbeeren: 9.00€

Ein Schokoladenbrownie, serviert mit Himbeerpüree, einer Mousse au Chocolat aus Bitterschokolade und frischen Himbeeren. (1,3,7)

Nougateis: 8.00€

Nougateis auf einem Spiegel aus roten Früchten. (1,3,7)

Preis Menu: 33,00 €

Preis Menu mit Käse: 37,00€

Aufschlag foie gras 4,00 €

Aufschlag Rinderfilet 5,00 €



Aufschlag Poule noire 3,00 €