

# Le menu Joséphine

Menu 32,00 €

Menu mit Käseauswahl 36,00 €



## Die Vorspeisen

Grüne Linsen aus dem Berry (à la carte 12,00 €)

Salat von grünen Linsen aus der Region gewürzt mit einer Sauce aus körnigem Senf, dazu geräucherter Karpfen und Blinis

Schnecken (à la carte 12,00 €)

Frühlingsröllchen gefüllt mit einer Farce aus Weinbergschnecken, Champignons, glatter Petersilie und Knoblauch mit Salat aus Sprossen

Entenstopfleber aus unserer Region Aufschlag 4,00 € (à la carte 16,00 €)

Die Entenstopfleber wird mit einem Chutney von roten Zwiebeln mit Sherryessig auf einem Toast aus Landbrot serviert

Gambas (à la carte 14,00 €)

Auf einem Spieß im Ofen gegarte Gambas, serviert auf Sellerie Risotto mit Safran aus dem Berry, dazu frische Sprossen

## Die Hauptgerichte

Filet vom Stör (à la carte 14,00 €)

Störfilet in einer Sauce aus frischen Kräutern auf einem Bett aus grünen Linsen und einem Kräutersalat aus dem Garten

Filet vom Wolfsbarsch (à la carte 16,00 €)

Im Ofen gegartes Wolfsbarschfilet mit einem Artischocken, kleinen Kartoffeln und einer lauwarmen Kräutersauce

Risotto mit Waldpilzen (à la carte 15,00 €)

Klassisches Risotto mit Stücken von Parmesan, Waldpilzen der Saison mit einem Pesto aus gegrillten Mandeln und konfierten Tomaten

**Rinderfilet** Aufschlag 5,00 €

*(à la carte 22,00 €)*

Nach Ihrem Wunsch gegartes Rinderfilet mit einer Sauce aus grünem Pfeffer, serviert mit Gemüse und kleinen Thymiankartoffeln

**Schwarzes Huhn aus dem Berry** Aufschlag 3,00 €

*(à la carte 20,00 €)*

Schwarzes Huhn aus dem Berry, gegart in einer Sauce aus Pfifferlingen – dieser Klassiker unseres Restaurants stellt die Philosophie unserer Küche dar

**Käseauswahl** Aufschlag 4,00

*(à la carte 6,00 €)*

Eine Auswahl regionaler Käsesorten

**Die Desserts**

**Erdbeeren aus Luant**

*(à la carte 7,00 €)*

Auf bretonischem Buttergebäck servierte Erdbeeren der Region, begleitet von einer leichten Pistaziencreme, Pistazieneis auf einem Spiegel roter Früchte mit Szechuan Pfeffer

**Zitronentarte**

*(à la carte 7,00 €)*

Lassen Sie sich überraschen von diesem Klassiker, von uns neu interpretiert

**Brownie**

*(à la carte 8,50 €)*

Ein Schokoladenbrownie, serviert mit einer Schokoladenmousse aus Guayaquil mit frischen Himbeeren auf einem Erdbeerspiegel