

Le menu Joséphine automne hiver 2021

Entrée, plat et dessert 40.00 €
Avec chariot de fromages 45.00 €

Les entrées

Le Foie gras

Le foie gras de chez « Plume Cane » cuit en ballotin est servi avec son chutney d'oignon rouge au vinaigre de xérès et un pain de campagne toasté. 1

La sucrine du Berry

Ce produit régional est la base de cette soupe, présentée avec un émincé de saint jacques, un œuf poché et une tuile de pain aux graines de chia. 1,3,7,13

Les ravioles

Nos ravioles champignons sauvages sont posées sur une salade de mâche à l'huile de noisette et complétées d'une émulsion jus de carotte frais. 1

La caille et champignons

Les cailles sont désossées, marinées au cognac, puis présentées en ballottine, farcies aux champignons des bois et noisettes. 3,5

Les plats

Les Saint-Jacques

Sur une fondue d'endives et pommes vertes, les Saint-Jacques juste snackées en croûte de sésame révèlent saveurs et douceurs sucrées. 7,11,13

Le filet de sandre

Le filet de sandre est cuit dans une marinade d'herbes fraîches, disposé sur un lit de lentilles vertes du Berry et salade d'herbes du jardin parfumé à l'huile de noix. 8,9

Le risotto de riz rouge

Cuit en risotto dans un jus de légumes, ce riz se marie avec une fricassée de légumes de saison au curry, des herbes du jardin et des graines de tournesol torréfié.

Le ris de veau

Pané avec une chapelure de noisettes grillées, le ris de veau est posé sur un jus de veau réduit au porto, accompagné d'une purée de patate douce. 7

La cuisse de cerf

Dans la pure tradition de la sauce Grand Veneur, la cuisse de cerf mijote quelques heures avant de finir dans votre assiette avec ses garnitures de saison. 1,9,14

Le filet de bœuf

Cuit à votre convenance, le filet de bœuf, nappé d'une sauce au poivre vert, est servi avec une farandole de légumes de saison et pommes grenailles au thym frais. 7

Les desserts

Le soufflé Grand-Marnier

Le soufflé Grand-Marnier trouve sa place dans ces murs pleins d'histoire. Tous deux ont traversé le temps sans se démoder. 1,3,7

Pommes et noix

Enveloppé dans une crêpe, notre mélange pomme et noix cuit dans un caramel flambé au calvados est servi tiède sur une crème anglaise vanillée. 1,3,7,8

Le parfait aux marrons

Un parfait glacé aux marrons, pimenté d'un soupçon de rhum brun, est présenté sur une ganache tiède au chocolat au lait goût caramel. 1,3,7

A la carte

Le Foie gras	18.00€
La sucrine du Berry	15.00 €
Les ravioles	12.00 €
La caille et champignons	14.50 €
Les Saint-Jacques	24.00 €
Le filet de sandre	20.00 €
Le risotto de riz rouge	16.00 €
Le ris de veau	25.00 €
La cuisse de cerf	23.00 €
Le filet de boeuf	26.00 €
Notre chariot de fromages	6.00 €
Le soufflé Grand-Marnier	9.00 €
Pommes et noix	8.00 €
Le parfait aux marrons	8.00 €