

# Fête des Mères Menu

Pj  
RESTAURANT  
BAR  
LOUNGE

Le père JOSEPH



## Accord Mets & Vins

### Ma fête des Mères – en trois vins et un seul cœur

12€ LE VERRE

*Turbulente – Domaine Sérol*

*Méthode ancestrale, Gamay Saint Romain,  
cueilli à la main sur les hauteurs granitiques de la Côte Roannaise.  
Une bulle fine, vive, presque buissonnière,  
Notes de groseille, de rose sauvage,  
une fraîcheur franche qui ouvre l'appétit et le cœur.  
À savourer avec les premières herbes,  
ou un feuilleté d'asperges encore tiède.*

*Monnières-Saint-Fiacre – Cru du Muscadet Sèvre-et-Maine*

*Melon de Bourgogne élevé sur lies longues,  
né de gneiss et d'orthogneiss,  
où la vigne s'enracine dans le temps plus que dans l'éclat.  
Un blanc de texture, aux arômes d'écorce d'agrume,  
de tilleul froissé,  
et une salinité vibrante en finale.  
Avec un poisson nacré, une volaille en sauce douce,  
il trace une ligne claire entre le plat et l'émotion.*

*Éclat de Granite – Domaine Sérol*

*Gamay Saint Romain sur sols granitiques, vinifié en cuve de ciment.  
Un rouge à la robe grenat profonde,  
au nez de framboise noire, de poivre gris,  
et à la bouche soyeuse, presque veloutée.  
Il parle de la terre, du feu sous la cendre, de l'amour tenace.  
Il s'accorde aux chairs rosées, aux sauces réduites,  
et vient doucement embrasser le chocolat noir ou le fruit rouge.*

#### Réservation

01 41 42 50 04 – Par email : restaurant@leperejoseph.fr

## 3 Mises en bouche

Gougère du Père Joseph, Tarama, Crème de petits pois

### Entrée au choix

Ravioles de champignons et foie gras,  
champignons sautés aux herbes fraîches

ou

Feuilleté d'asperges, stracciatella et vierge aux herbes

### Plat au choix

Volaille au foin en croûte de sel,  
légumes printaniers cuits comme un pot-au-feu, sauce poulette

ou

Sole limande cuite meunière, choux chinois, petits pois,  
pommes de terre de Noirmoutier, sauce beurre citron confit

### Dessert au choix

Mousse chocolat caramel beurre salé,  
cœur d'amande et gavotte cacao

ou

Vacherin fruits rouges, verveine hibiscus



55 EUROS PAR PERSONNE

