

Menu
Fête des Pères



Accord Mets & Vins

Ma fête des Pères – en quatre vins

-

Turbulent – Domaine Sérol – 8 euros

Méthode ancestrale de Gamay Saint Romain, cueilli à la main sur les granits de la Côte Roannaise. Bulle fine et vive, aux notes de groseille et de rose sauvage. Une fraîcheur joyeuse qui ouvre l'appétit. À déguster avec les mises en bouche ou un baba au rhum, poire et verveine.

Une et Mille Nuits – Domaine Canet Valette – 10 euros

Vin blanc du Sud aux accents de fleurs blanches, d'agrumes confits et d'herbes sèches. Bouche ample, texture solaire, finale fraîche et légèrement saline. Parfait avec le thon à la flamme ou le bar en croûte de sel.

Éclat de Granit – Domaine Sérol – 8 euros

Gamay Saint Romain, sur granit, vinifié en cuve ciment. Robe grenat profonde, nez de framboise noire et poivre gris. Une bouche soyeuse, idéale avec la basse côte grillée et le mille-feuille de pommes de terre truffé.

Mourvèdre 2001 – Cuvée surprise – 14 euros

Un vin patiné par le temps, aux notes de figue séchée, cacao, cuir et garrigue. Tannins fondus, profondeur émotive, finale longue et enveloppante. Il épouse la mousse chocolat, caramel et cœur d'amande dans un accord vibrant, presque mystique.

-

Réservation

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

Mises en bouche

Gougère du Père Joseph, Tarama, Croque truffé

Entrée au choix

Thon à la flamme, crème de petits pois,
panna cotta de chèvre frais,

ou

Asperges et bœuf fumé, crème d'artichaut, cacahuètes et kimchi

Plat au choix

Basse côte persillée grillée au Jospier,
mille-feuille de pommes de terre truffé

ou

Bar en croûte de sel, tombée de chou
et petits pois au beurre, œufs d'Arénkha

Dessert au choix

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

ou

Baba au rhum, poire, verveine et fleurs de sureau



55 EUROS PAR PERSONNE