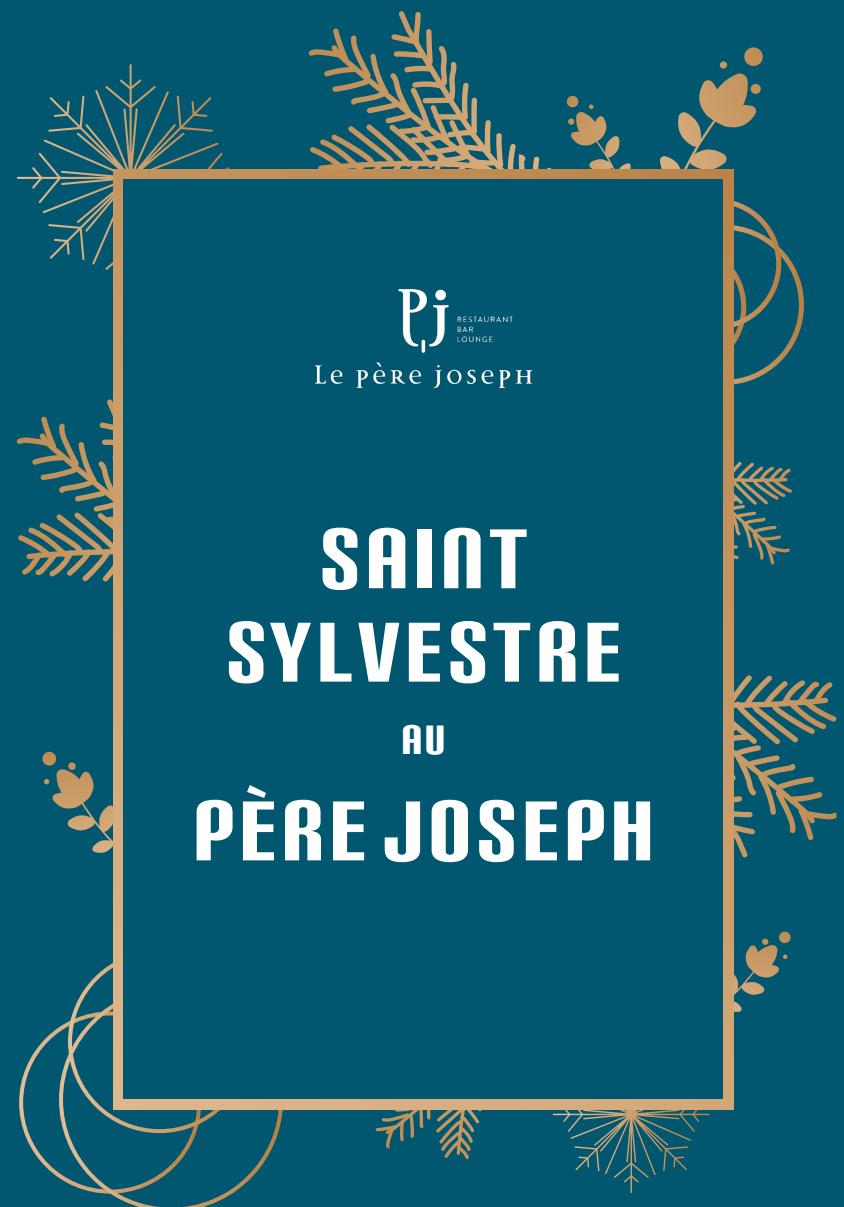




Design graphique : ©Annaïk LAILLET



MENU ENFANT

Soft, Saumon ou Volaille, Glace

-

25 EUROS



ACCORD METS & VINS

- 3 verres de vin en accord -

La Saint-Jacques flirte avec le Domaine de l'Écu
Du Pic Saint-Loup à la Côte Roannaise
Le Gâtinais avec le Bourg et Les Jardins d'Edina
Ou une bulle Turbulent sur le Crèmeux au chocolat

Laissez-vous bercer pour savourer une Saint-Sylvestre enchantée.

-

35 EUROS PAR PERSONNE



RÉSERVATION

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

MISE EN BOUCHE

Gougères truffées, Toast tarama, Saumon gravlax



MENU EN 5 TEMPS

HORS-D'ŒUVRE

Carpaccio de Homard bleu & langoustines
Radis green meat, Agrumes



Foie gras poêlé, toasts et coing confit

PLAT AU CHOIX

Noix de Saint-Jacques, Gnocchis, Poireaux fumés, Œufs de lump

ou

Pithiviers de Canard
Magret, Foie gras, Champignons et jus truffé



L'arrangé du Père Joseph

CHARIOT DE FROMAGES

- Supplément 14 euros -

Brie truffé, Comté, Tommette de chèvre

DESSERTS

Vacherin aux agrumes, Crèmeux Limoncello

et

Crèmeux chocolat, vanille et biscuit croquant à la feuille d'Or



99 EUROS PAR PERSONNE

