

# Chez Joséphine

RESTAURANT

**Entrée/Plat ou Plat/dessert : 24 €**

**Entrée/Plat/Dessert : 29 €**

## Entrées : 8€

*Thon cru et tartare de chou-fleur*

*Ou*

*Gaspacho de tomates « green zebra », fèves et œuf parfait*

*Ou*

*Mi cuit de Foie Gras au Pineau des Charentes*

*Ou*

*Terrine de raie, crème de poivrons et artichaut bouton*

*Ou*

*Filets de sardines en escabèche, fenouil et oranges*

*Ou*

*6 huitres de l'Îles d'Aix (supplément 2€)*

## Plats : 16€

### **PLATS CHAUDS**

*Filet de merlu et purée de patates douces*

*Ou*

*Joue de bœuf confite et purée de pommes de terre*

*Ou*

*Courgettes farcies à la volaille et légumes rôtis*

*Ou*

*Blanc de seiche à la plancha, riz sauvage et petites légumes*

*Ou*

*Côte de bœuf Tomahawk - 1Kg à partager (origine Limousine) et légumes rôtis – 60€*

### **PLATS FROIDS**

*Tartare de magret, aubergines rôties et melon au Pineau des Charentes*

*Ou*

*Filet mignon fondant (servi froid) à la noisette et grenailles rôties*

*Ou*

*Dos de Cabillaud à l'aïoli et petits légumes*

## Desserts : 8€

*Crème au chocolat intense à la fève de tonka*

*Ou*

*Banane grillée, au caramel et crème fouettée (dessert froid)*

*Ou*

*Pomme rôtie au caramel et crème italienne (servi froid)*

*Ou*

*Panna Cotta, coulis de fruits rouges et chantilly*

*Ou*

*Faisselle fermière et marmelade de pêche*

*Ou*

*Assortiment de fromages : Chèvre et Vache de Charente*

[Nous n'acceptons ni tickets restaurants ni chèques vacances - Merci de votre compréhension](#)

[Chez.josephine17123@gmail.com](mailto:Chez.josephine17123@gmail.com) - 05 46 84 00 77