



Joséphine

CHEZ DUMONET

Entrées

Terrine de campagne maison	16,50
Soupe à l'oignon gratinée au comté	16,50
Saumon Label Rouge Écossais fumé par Adrien Dumonet	22,50
Terrine de foie gras de canard des Landes maison	28,50
Poireaux vinaigrette, piment d'Espelette, œufs et croûtons	16,50
Carpaccio de dorade aux agrumes, huile d'olive Rossi et piment d'Espelette	22,50
Les 6 gros escargots de Bourgogne de la Maison de l'Escargot	18,50
Morilles farcies, crème de morilles au vin du Jura	49,50

Plats à partager

Bar de ligne entier cuit en portefeuille, légumes grillés	69,50
Canard « Joséphine » rôti entier sur coffre, embeurrée de chou vert au lard	85,50
Côte de bœuf « Sashi Freygaard » Simmental, maturée 4 à 5 semaines, servie avec frites maison et sauce béarnaise	145/kg

Plats

Tronçon de turbot, morilles fraîches et asperges vertes	59,50
Cuisse de canard Landais confite, poêlée de haricots verts	36,50
Onglet de bœuf Black Angus, sauce au poivre, frites maison	36,50
Côte de veau au sautoir, sauce aux morilles, gratin dauphinois	55,50
Bœuf bourguignon aux joues de Black Angus, pommes cocotte	36,50
Millefeuille de pigeon et ses cuisses confites, rosace de pommes de terre	49,50
Carré d'agneau rôti au romarin, jus corsé, ail confit et haricots verts	49,50
Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise et frites maison	49,50
Filet de bœuf Rossini, millefeuille de pommes de terre croustillantes	69,50
Salade verte	12,50
Garnitures supplémentaires	9,50
(frites maison, haricots verts, chou vert au lard, gratin dauphinois, légumes grillés)	



Fromages

Assiette de fromages de chez Quatrehomme	24,50
--	-------

Les desserts de Joséphine

Mousse au chocolat	16,50
Riz au lait façon grand-mère	16,50
Soufflé au Grand Marnier (25 min)	18,50

C'est mieux à deux

Le millefeuille Dumonet (25 min)	29,50
Tarte fine chaude aux pommes (25 min)	29,50
Soufflé au Grand Marnier XL (25 min)	29,50