

Menu Signature de Mr Jo 85 €, Menu en 7 déclinaisons

Amuse-bouche

- Financier aux thon, crème de Wasabi, graines de sésames torifiées.
- Mousse de carottes, pesto au basilic, crumble au paprika fumé.
- Wrap d'émiettés de crabes, julienne de piquillos confits, crème au curry.
- Mini cake aux jambon de pays, crème aneth, chips de carotte.

Pré-entrée

- Pana-cotta de saumon fumé maison, pickles de légumes, crumble au graines de chai et miel.

Entrée

- Filet de bar poêlé, crème de poisson à la vanille, spaghettis à l'encre de seiche sautées, huile de mizuna.

Plat chaud

- Noix de veau rôti aux épices "Meat Lovers", polenta crémeuse aux poivrons confit, brunoise de shiitake sauté.

Fromage

- Sainte Maure de Touraine et osso Iraty mesclun et condiments.

Pré-dessert

- Granité de limoncello et romarin, citron confit et sa tuile aux amandes.

Dessert

- Biscuit moelleux chocolat et betterave, croustillant pistache, ganache montée chocolat au lait, fruits frais, gel betterave/ framboise.

