

Josette

J



*Menu À La Carte*

## PRÉLUDE SMALL BITES

### CHARCUTERIE (D) • 85

Thinly sliced cold meats, Comté, AOC, red onions compote, grilled bread

### CROQUE-MONSIEUR DELUXE • 75

Comte, veal ham and brioche

### CROQUETTES DE POMMES DE TERRES (D) • 40

Potato and mushroom croquettes with Romesco sauce

### BROCHETTES DE POULET (S) • 40

Grilled marinated chicken skewers, preserved lemon, honey, chili and herbs

### TARTARE DE DAURADE (S) • 60

Seabream tartare, trout roe, lemon and croutons

### FOIE GRAS CUPOLA (D)(N) • 95

Foie gras mousse with pistachio, dried figs and gingerbread

## LES ENTRÉES STARTERS

### *Froid* COLD

#### SALADE DE QUINOA (V)(N) • 50

Wild quinoa salad, pistachio, avocado and orange dressing

#### CARPACCIO DE CHAMPIGNONS (D) • 50

Mushroom carpaccio with shallots, coriander, classic French vinaigrette

#### TARTARE DE BŒUF (D)(S)(R) • 90

Angus beef tartare with potato mille-feuille, parmesan cream

#### CARPACCIO DE WAGYU (S)(D)(R) • 165

Wagyu carpaccio, shaved parmesan, mizuna

#### SALADE D'ARTICHAUTS (V)(D)(N) • 130

Whole globe artichoke, Pink Lady apple and romaine lettuce

#### CHOU FRISÉ (V)(N) • 55

Kale and endive salad, spicy hazelnuts, Brussels sprout, avocado and apple

#### LA BURRATA (D) • 85

Burrata with cherry tomatoes, bell pepper vinaigrette

#### TARTARE DE THON (S)(N)(R) • 115

Tuna tartare with hazelnuts, avocado and caviar

### *Chaud* HOT

#### SOUPE DE CHAMPIGNONS (D) • 55

Mushroom soup, chicken cannelloni, oyster mushrooms and seeds

#### RATATOUILLE (V)(D) • 75

Grilled aubergine with ratatouille and basil oil

#### CREVETTES CHAUDES ET CALAMARS (S) • 60

Warm squid and prawns with tomato and coriander

#### ESCARGOT DE JOSETTE (D)(N) • 100

Snails in almond butter and toasted brioche

#### FOIE GRAS POÊLÉ • 95

Seared foie gras with apple, lime and mâche

#### MAÏS CROUSTILLANT • 65

Warm creamed sweet corn with crispy corn and chives

#### SALADE DE POULPE (D)(S) • 110

Grilled octopus salad, fondant potato, citrus and cauliflower

## A L'ITALIENNE PASTA

### PÂTES MEZZE MANICHE (D) • 65

Mezze maniche pasta with arrabiatta sauce, pecorino

### PÂTES AUX MORILLES (V)(D) • 130

Rigatoni, cream sauce, sauted morels

### RAVIOLI DE JOUE DE BŒUF (D) • 100

Beef cheek ravioli with artichoke and beef bacon

### PÂTES DES CONNAISSEURS (D)(N) • 75

"IYKYK", Ragout of escargots with spaghetti pasta, almonds and herbs

## LES PLATS MAIN

### *Mer* FROM THE SEA

#### FILET DE LOUP DE MER (S) • 195

Baked seabass, potato, artichoke crisp and tomato

#### ESCALOPE DE SAUMON (S) • 135

Escalope of Scottish Loch Duart salmon, endive and beetroot

#### CREVETTES GÉANTES GRILLÉES (S)(D) • 185

Roast jumbo U5 tiger prawns, sunflower seed pistou, lemon and olive oil

### *Terre* FROM THE LAND

#### RISOTTO DE CÈPES (D) • 165

Porcini mushroom risotto

#### COQUELET • 135

Roast baby chicken marinated in lemon and ginger

#### CANARD CONFIT (D) • 185

Confit duck legs, French candied chestnuts and citrus

#### CORDON BLEU (D) • 170

400g veal cordon bleu, Comté AOC, veal jus

#### CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES (D) • 220

Grilled Australian lamb cutlets marinated in olives, stuffed aubergine and white pepper caramel

#### ENTRECÔTE (D)(S) • 305

Josper grilled Australian wagyu 300g rib-eye, shallot purée

A CHOICE OF SAUCE: Josette sauce or peppercorn sauce

## PARTAGE

### JOSETTE SHARING EXPERIENCE

#### MOULES (D)(S) • 165

500gr live mussels, cooked table side with sauce Beurre Blanc and French fries

#### LOUP DE MER GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS (D)(S) • 325

Whole Mediterranean sea bass 900g, grilled over charcoal with rosemary and garlic, sauce vierge, lemon and iceberg lettuce

#### CÔTE DE BŒUF (D) • 750

Josper-grilled Angus 1.2 kg rib of beef, roasted Charlotte potatoes, bone marrow and cherry tomatoes

#### ÉPAULE D'AGNEAU • 470

Pot-roasted lamb shoulder, baked in hay and lavender, lamb bun and couscous

## SECONDARIES SIDE ORDERS

#### PETITE MIX SALADE (V) • 35

Mix leaf salad, maison vinaigrette

#### BROCOLIS GRILLÉS (V) • 45

Grilled broccoli

#### ASPERGES GRILLÉES (D) • 45

Grilled asparagus, hollandaise sauce

#### POMMES FRITES (V) • 35

French fries

#### POMMES ALLUMETTES (V) • 35

Matchstick fries

#### GRATIN DAUPHINOIS (V)(D) • 45

Potato gratin

#### PURÉE DE POMMES DE TERRE (V)(D) • 45

Mashed potatoes

#### RIZ PILAF • 35

Pilaf rice our way