



**LE JOSEPH**  
Restaurant

Carte concoctée par notre Chef **Valentin Baudemont**

# LET EAT BE.

## **NOS ENTRÉES ET NOS SALADES** **OUR STARTERS AND OUR SALADS**

### **Velouté de Saison**

*Seasonal Soup*

**17.00 €**

### **Saumon Gravlax, Betterave, Framboises et Aneth**

*Salmon Gravlax, Beetroot, Raspberry and Dill*

**21.00 €**

### **Noix de Saint-Jacques Rôties au Beurre Noisette, Émulsion de Panais, Brunoise de Pommes Granny Smith**

*Roasted Scallops with Brown Butter, Parsnip Emulsion, Granny Smith Apple Brunoise*

**21.00 €**

### **Salade Thaï aux Gambas**

*Thaï King Prawn Salad*

**23.00 €**

### **Tataki de Bœuf, Gingembre, Salade de Légumes, Sauce au Soja et Combawa**

*Beef Tataki, Ginger, Vegetable Salad, Soya and Combawa Sauce*

**24.00 €**

### **Salade d'Artichauts, Noisettes Torréfiées, Parmesan, Copeaux de Truffe**

*Artichoke Salad, Roasted Hazelnuts, Parmesan, Truffle Shavings*

**24.00 €**

## **ITALY LOVERS**

### **Spaghetti à la Carbonara**

*Spaghetti Carbonara*

**24.00 €**

### **Ravioli Niçois Sauce Daube**

*Ravioli from Nice with Daube Sauce*

**26.00 €**

### **Orecchiette à la Patate Douce et au Butternut, Pancetta Croustillante**

*Sweet Potato and Butternut Orecchiette with Crispy Pancetta*

**26.00 €**

### **Risotto de Gambas, Émulsion de Bisque**

*King Prawn Risotto, Bisque Emulsion*

**28.00 €**

### **Linguine Alle Vongole**

*Linguine with Clams*

**30.00 €**



**LE JOSEPH**  
Restaurant

Carte concoctée par notre Chef **Valentin Baudemont**

# LET EAT BE.

## NICE TO MEAT YOU ! NOS VIANDES

**Tartare de Boeuf Traditionnel, Frites, Salade Verte**

*Traditional Beef Tartare, French Fries, Green Salad*

**25.00 €**

**Médailon de Veau aux Champignons de Saison, Gnocchi à la Truffe, Jus Corsé**

*Veal Medallion with Seasonal Mushrooms, Truffle Gnocchi, Rich Jus*

**28.00 €**

**Magret de Canard, Chou Farci, Purée à l'Orange, Crémeux de Mandarine, Jus Corsé**

*Duck Breast, Stuffed Cabbage, Orange Potato Purée, Creamy Mandarine, Rich Jus*

**29.00 €**

**Entrecôte 250 g, Purée de Pommes de Terre ou Frites, Sauce au Jus de Viande**

*Ribeye Steak 250 g, Potatoe Purée or French Fries, Meat Jus Sauce*

**33.00 €**

## NICE TO SEA YOU ! NOS POISSONS

**Filet de Loup Vapeur, Poêlée d'Artichauts Violets, Concassé de Tomates au Basilic**

*Steamed Bass Fillet, Sautéed Purple Artichokes, Crushed Tomatoes with Basil*

**28.00 €**

**Tataki de Thon Revisité, Pak Choi, Champignons Enoki, Pousses de Soja, Sauce Tataki, Légumes de Saison Sautés**

*Tuna Tataki, Pak Choi, Enoki Mushrooms, Bean Sprouts, Sautéed Seasonal Vegetables, Tataki Sauce*

**28.00 €**

**Turbot Rôti au Beurre Noisette, Purée de Topinambour, Chou Kale, Pickles de Noix, Beurre Blanc**

*Roasted Turbot with Brown Butter, Jerusalem Artichoke Purée, Kale, Walnut Pickles, White Butter Sauce*

**30.00 €**

**Ragoût de Poulpes et Calamars, Fumet de Poisson, Tomates Rôties, Graines de Coriandre**

*Octopus and Squid Stew, Fish Stock, Roasted Tomatoes, Coriander Seeds*

**30.00 €**



**LE SAINT-VINCENT**

Hôtel  
\*\*\*\*



 Convient aux végétariens.

La liste des allergènes dans nos plats est disponible sur demande.

Notre cuisine est élaborée et faite maison avec des produits bruts, frais de première qualité et de culture locale. Certains plats sont susceptibles de manquer.

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour ces désagréments. Les prix sont net TTC service compris.