



Faites-vous plaisir

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT - 45€ -4500 pts*

ENTRÉE ET PLAT - 33€ -3300 pts*

PLAT ET DESSERT - 33€ -3300 pts*

Tentez le Menu Dégustation !

2 ENTRÉES, 2 PLATS et 1 DESSERT sélectionnés par notre Chef - 65 € -6500 pts*

Menu/pers pour l'ensemble des convives

QE 360°

Le 360° vous accueille le Vendredi soir, le Samedi soir de 19h30 à 22h00
et le Dimanche midi de 12h00 à 14h00

Informations & réservations au 04 94 29 16 67 ou www.joa.fr

Le personnel est à votre disposition pour tous renseignements concernant les éventuels allergènes présents dans les plats à disposition.

*Le paiement par points via la carte Club JOA n'inclut pas la remise de 50%

Le commencement... - 12€ -1200 pts*

FOIE GRAS DE CANARD POCHÉ DANS UN VIN ROUGE AUX AGRUMES ET ÉPICES
FIGUE ET PURÉE DE PANAIS À L'ORANGE, ROQUETTE ET VINAIGRETTE AUX FRUITS ROUGES

DUO DE MAGRET DE CANARD,
EN TARTARE AUX FRUITS EXOTIQUES ET FUMÉ PAR NOS SOINS

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT
AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNES, RAVIOLES DE HOMARD ET DE CRABE,
ÉCUME À L'AIL NOIR ET FEUILLES DE MÂCHE

Entre terre et mer - 24€ -2400 pts*

CORONITA DE COCHON DUROC DE BATALLÉ
DÉCLINAISON DE CHOUX FLEURS, PETITES CAROTTES ET JUS DE VIANDE ACIDULÉ AU CAFÉ

PAVÉ DE BAR JUSTE CUIT VAPEUR AUX FEUILLES DE BASILIC,
MOUSSELINE DE RADIS « BLUE MEAT » AU MIEL, QUELQUES LÉGUMES VERTS ET CRÈME RÉDUITE AU WASABI

FILET MIGNON DE VEAU, ÉPINARD JUSTE TOMBÉ AU BEURRE
POÊLÉES DE GIROLLES PERSILLÉES, CRÈME DE PANAIS AU CITRON VERT ET JUS CORSÉ

Les émotions gourmandes - 12€ -1200 pts*

COMME UN VACHERIN AUX CÈPES ET AU CHOCOLAT NOIR « GUANAJA »
FILET D'HUILE D'OLIVE

LA TRADITIONNELLE TARTE AU CITRON MERINGUÉ REVISITÉE PAR NOS SOINS

MONT BLANC À LA CHÂTAIGNE ET AUX AGRUMES CONFITES

Pour toutes autres demandes, n'hésitez pas à nous consulter. Prix nets en euros - taxes et service compris