

Burratta artisanale des Pouilles, confiture de tomates et pain toasté	16 €
Caesar salad	16 €
Belle tranche de pâté croûte, lapin confit, abricot sec et pistache	16 €
Bellota 100% Iberico	16 €
Thon de Ligne de Méditerranée en Tataki, wakamé au sésame	18 €
Petits nems crevettes et poulet, sauce basilic Thaï "Ginger"	12 €
Aubergine grillée au pesto et Burratina artisanale des Pouilles	14 €
King crab, coeur de laitue & avocat	24 €
Royal King Crab	32 €
Daurade en Ceviche, combawa et lait de coco	16 €
Tempura de légumes mayonnaise à l'Ouzo	16 €
50g de caviar Ossetra	120 €

Filet de Daurade sauce vierge	24 €
Poulpe braisé aioli de légumes	29 €
Steak Thon rouge de ligne de Corse grillé « by Josper », vinaigrette soja et huile de Sésame	32 €
(Pêché par Damien Muller à St Florent)	
Homard rôti, fondue de tomate et rigatoni	32 €
Bar de ligne (selon arrivage 2-3 pers.)	9,5 €/ 100g

Oreille d'éléphant alla Milanese, roquette et parmesan	28 €
Tartare de boeuf préparé par nos soins	19 €
Filet de boeuf Angus grillé (250g) « by Josper », sauce béarnaise	32 €
Suprême de volaille fermière, jus au thym	22 €
Tigre qui pleure	31 €
Véritable steak au poivre (250g dans le filet de boeuf Angus)	38 €
Souris d'agneau confite 7 heures, façon tajine	26 €

#### GARNITURES AU CHOIX :

Gratin de macaroni, Légumes du soleil grillés, Pommes purée, Haricots verts, Garniture supplémentaire	5 €
--	-----

La sélection fromagère de la Maison Cellier (Fromager Halles Paul Bocuse)	11 €
0% nature	6 €
Coulis de fruits rouges	8 €

Cheese Cake passion	9 €
Rouge plaisir	10 €
Moelleux aux chocolats en chaud froid	10 €
L'esprit citron	9 €
Passionnement « Anna Pavlova »	9 €
Choux Choux La Maison	9 €

Café des gourmands	9 €
Espresso Martini des gourmands	15 €
Vodka grey Goose, Liqueur de Cognac au café, Espresso, Sirop de caramel	

Prix nets en euros, service compris.

Les informations relatives aux allergènes, peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

\* Origine France - \*\* Origine Union Européenne - \*\*\* Ecosse