

Burratina artisanale des Pouilles, tomates anciennes	16 €
Caesar salad	16 €
Belle tranche de Pâté Croûte, lapin confit, abricots secs et pistaches	16 €
Bellota 100% Iberico	16 €
Tartare de Thon de Ligne de Méditerranée et avocat	18 €
Petits nems crevette et poulet, sauce basilic Thaï "Ginger"	12 €
Carpaccio de boeuf mi-cuit, façon "Cipriani"	16 €
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 Gambas, Mayonnaise au Pastis	16 €
50g de caviar Ossetra	120 €

Filet de Daurade, sauce Vierge	24 €
Poulpe braisé, Aïoli de légumes	29 €
Steak de thon rouge de ligne de Corse grillé « by Jospser »	32 €
(Pêché par Damien Muller à St Florent)	
Homard rôti, fondue de tomates et Rigatoni	34 €
Bar de ligne (selon arrivage 2-3 pers.)	9,5 €/ 100g
Côte de veau en croûte de Parmesan	25 €
Tartare de boeuf préparé par nos soins	21 €
Filet de boeuf Angus grillé (250g) « by Jospser », 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, Pomme 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 €

Cheesecake Mangue Passion	9 €
Rouge Plaisir	10 €
Moelleux aux chocolats en chaud-froid	10 €
L'esprit Citron	9 €
La Belle « Anna Pavlova »	9 €
Chou Chou 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.