

Œuf mollet au curry noir, champignons à la crème	14 €
Caesar salad	16 €
Belle tranche de Pâté Croûte, Ris de veau et girolles	16 €
Bellota 100% Iberico	18 €
Petits nems crevette et poulet, sauce basilic Thaï "Ginger"	12 €
Foie gras marbré au café, chutney de poire	18 €
King Crab, coeur de laitue & avocat	24 €
Royal King Crab	32 €
Daurade en Ceviche, combawa et lait de coco	16 €
Raviole de homard et bouillon asiatique	18 €
50g de caviar Ossetra	120 €

Filet de Daurade aux saveurs d'automne	24 €
Poulpe braisé, Aioli de légumes	29 €
Steak de thon rouge de ligne de Corse grillé « by Jospet »	32 €
(Pêché par Damien Muller à St Florent)	
Rigatoni au homard et foie gras poêlé	34 €
Côte de veau en croûte de Parmesan	26 €
Tartare de boeuf préparé par nos soins	21 €
Filet de boeuf Angus grillé (250g) « by Jospet », sauce choron	32 €
Suprême de volaille fermière, jus au thym	22 €
aux Morilles	28 €
Tigre qui pleure	31 €
Véritable steak au poivre (250g dans le filet de boeuf Angus)	38 €
Carré d'agneau en croute d'herbes	26 €

GARNITURES AU CHOIX :

Gratin de Macaroni, Légumes oubliés, Pomme purée, Haricots verts	
Purée a la truffe	10 €
Garniture supplémentaire	5 €

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

Brioche perdue vanille caramel	9 €
Légende d'automne	12 €
Moelleux aux chocolats en chaud-froid	10 €
L'esprit Citron noir	9 €
Fraîcheur de fruits	8 €
La Belle « Anna Pavlova »	9 €
Religieuse 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.