

Tomates anciennes et Burratina artisanale des Pouilles	16 €	
Caesar salad	16 €	
Belle tranche de Pâté Croûte, lapin confit, abricots secs et pistaches	16 €	
Bellota 100% Iberico	18 €	
Tartare de Thon de Ligne de Méditerranée et avocats	18 €	
Petits nems crevettes et poulet, sauce basilic Thaï "Ginger"	12 €	
Aubergine grillée, Pesto et Burratina artisanale des Pouilles	14 €	
King Crab, coeur de laitue & avocat	24 €	Royal King Crab 32 €
Ceviche de Daurade, combawa et lait de coco	18 €	
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 Josper »	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	26 €	
Tartare de boeuf préparé par nos soins	21 €	
Filet de boeuf Angus grillé (250g) « by Josper », sauce Béarnaise	32 €	
Suprême de volaille fermière, jus au thym	24 €	
Tigre qui pleure	32 €	
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 €

Tarte passion framboise	11 €
Rouge Plaisir	12 €
Moelleux aux chocolats en chaud-froid	10 €
L'esprit Citron	10 €
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.