

Gravelax de Saumon Bomlo, gel à la passion 19 €

Caesar salad, volaille et bacon 16 €

Belle tranche de Pâté Croûte, Ris de Veau et Girolles 16 €

Bellota 100% Iberico 22 €

Petits nems crevettes et poulet, sauce basilic Thaï "Ginger" 13 €

Foie gras marbré au café, chutney de poire et brioche toastée 19 €

King Crab, coeur de laitue & avocat 25 €      Royal King Crab 33 €

Raviole de Homard, bouillon asiatique 18 €

50g de caviar Ossetra 130 €      100g 240€

Les perles de l'Impératrice 6 pièces 19€

(Production Joël Dupuch, bassin d'Arcachon)

Filet d'Ombre chevalier aux saveurs d'automne 29 €

Dos de cabillaud rôti sur peau, beurre blanc à l'orange et crème d'épinards 26 €

Noix de Saint Jacques poêlées, vierge de saison, sauce au Champagne 32 €

Côte de veau en croûte de Parmesan 26 €

Tartare de bœuf préparé par nos soins 21 €

Filet de bœuf Charolais (250g) grillé « by Jospé », ketchup de betterave 32 €

Suprême de volaille fermière, jus au thym citron et sarriette 24 €.      sauce aux morilles et Tonka 29€

Tigre qui pleure 32 €

Filet de bœuf Charolais (250g) flambé au Porto, sauce à la Truffe 38€

Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes 29 €

Coquillettes pour Enfants Gâtés 29 €

GARNITURES AU CHOIX :

Gratin de Macaroni, Butternut rôti et champignons, Pomme purée, Haricots verts

Garniture supplémentaire 5 €

Purée Truffée 10 €

La sélection fromagère de la Maison Cellierier (Fromager Halles Paul Bocuse) 11 €

0% nature 6 €      Coulis de fruits rouges 8 €

Légende d'Automne 13 €

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