

Cœur de saumon fumé « Maison Nordique », blinis et crème citronnée 19 €

Caesar salad, volaille et bacon 16 €

Bellota 100% Iberico 22 €

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

Gyozas frits aux légumes, sauce ponzu 14 €

Tomates anciennes et Burratina des pouilles 14 €

King Crab, cœur de laitue & avocat 33 €

La Belle Niçoise 16 €

50g de caviar Oscietre 130 €

LES CARPACCI

Bœuf façon Cipriani 14€ Thon rouge de ligne au Wasabi, vinaigrette passion 18€

Langoustine et gel ciron verveine 19€ Avec caviar Oscietre 25€

Rigatoni à la truffe 32 €

Filet de bar, vierge à la nectarine et radis noir 25 €

Cabillaud froid, mayonnaise aux herbes, macédoine de légumes 26 €

Steak de thon rouge de ligne grillé « by Jospet » aux olives de Kalamata 32 €

Côte de veau en croûte de Parmesan 26 €

Tartare de bœuf préparé par nos soins 21 €

Filet de bœuf Charolais (250g) grillé « by Jospet », sauce béarnaise 32 €

Suprême de volaille Chermoula 24 € Jus au thym 22€

Tigre qui pleure 32 €

Véritable Steak au Poivre (250g dans le filet) 38€

Epaule d’agneau farcie, tomates confites, pignons de pin et olives noires 27 €

GARNITURES AU CHOIX :

Gratin de Macaroni, Légumes du soleil grillés, Pomme purée, Haricots verts

Garniture supplémentaire 5 €

Purée Truffée 10 €

La sélection fromagère de la Maison Cellerier (Fromager Halles Paul Bocuse) 12 €

Faisselle Nature 6 € Coulis de fruits rouges 7 €

Le Fameux Tiramisu 9 €

Moelleux aux chocolats en chaud-froid 10 €

Le Cheesecake framboise 9€

Citron Citron et Madeleine 10 €

La Belle « Anna Pavlova » 9 €

Les Fraises et Framboises 10 € Façon Cardinal 12€

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 des viandes de bœuf U.E.