

Cœur de saumon fumé maison, blinis et crème citronnée	19 €		
Caesar salad, volaille et bacon	16 €		
Bellota 100% Iberico	22 €		
Petits nems crevettes et poulet, sauce basilic Thai "Ginger"	13 €		
Gyozas frits aux légumes, sauce ponzu	14 €		
Raviole de Gambas aux petits légumes, bouillon asiatique	18 €		
Pâté Croûte Franc-Comtois, Chutney aux figues	15 €		
Fricassée des bois, œuf mollet frit	16 €		
Velouté de courge à l'ail noir et ses ravioles	13 €		
50g de caviar Oscietre	130 €		
Rigatoni à la truffe	32 €		
Filet de bar, beurre blanc à la châtaigne et saveurs d'automne	25 €		
Dos de cabillaud fumé, beurre blanc et lentilles confites au lard	24 €		
Steak de thon rouge de ligne de Corse grillé « by Jospser » vierge de fruits exotiques	32 €		
(Pêché par Damien Muller à Saint Florent)			
Côte de veau en croûte de Parmesan	26 €		
Tartare de bœuf préparé par nos soins	21 €		
Filet de bœuf Charolais (250g) grillé « by Jospser », sauce béarnaise	32 €	sauce morilles	38 €
Suprême de volaille, jus au thym	24 €	sauce morilles	30 €
Tigre qui pleure	32 €		
Véritable Steak au Poivre (250g dans le filet)	38 €		
Souris d'agneau de 7 heures façon tajine	28 €		
Jarret de veau (à partager pour 2/3 personnes)	56 €		
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 Cellier (Fromager Halles Paul Bocuse)	12 €		
Faisselle Nature	6 €	Coulis de fruits rouges	7 €
Finger caramel, noix de pécan et chocolat Dulcey Valrhona	12 €		
Moelleux aux chocolats en chaud-froid	10 €		
Esprit citron	10 €		
Cheesecake exotique	9 €		
Religieuse noisettes, mousse légère et cœur coulant praliné	9 €		
Café des Gourmands	9 €		
Merveilleux Cookie, ganache chocolat blanc et au lait, noisettes caramélisées (à partager... ou pas)	28 €		
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. Les origines des viandes sont affichées à l'entrée