

Jambon Cebo Ibérico 30 mois	22
Bouquet de crevettes roses, mayonnaise légère aux agrumes	15
Petits nems crevettes et poulet, sauce Thaï	14
Gyozas frits aux légumes et sauce ponzu	14
Cœur de saumon fumé maison, blinis et crème citronnée	19
Bao de Homard et avocat comme un tacos (3 pièces)	26
Ceviche de dorade, lait de coco et mangue	19
Asperges vertes grillées by Jospers, oeuf frit servi mollet	17
Caesar salad, volaille et bacon	17
50g de caviar Oscietre	130 €
Rigatoni aux truffes	32
Homard entier cuit au Jospers, mayonnaise aux agrumes (<i>1 ou 2 pers.</i>)	78
Dos de Cabillaud, crème de petits pois au romarin	27
Steak de Thon et vierge printanière	32
Belle Sole Meunière ou grillée \approx 600gr. (<i>1 ou 2 pers.</i>)	52
Poisson entier selon arrivage	
Filet de bœuf Charolais grillé « by Jospers », sauce Chimichuri	32
Côte de veau, croûte de Parmesan	27
Véritable Steak au Poivre (250gr. dans le filet)	38
Tartare de bœuf préparé par nos soins	22
Tigre qui pleure	32
Epaule d'agneau confite aux saveurs du sud	28
Paillard de poulet fermier façon Tandoori	26
GARNITURES AU CHOIX :	
Haricots verts, Riz Thaï Jasmin, Purée, Gratin de macaronis, Légumes du soleil	
Purée truffée	10
Garniture supplémentaire	5
La sélection fromagère de la Maison Cellier (Halles Paul Bocuse)	15
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
La Belle « Anna Pavlova »	9
Cheesecake exotique	9
Brioche perdue caramel beurre salé et glace vanille	11
Chou passionné framboise	10
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