

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	
Tomates anciennes, burrata artisanale des Pouilles	18	
Aubergines grillées au Jospers, burrata artisanale des Pouilles	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>)	10/100g	
Poisson entier selon arrivage		
Filet de bœuf Charolais grillé « by Jospers », sauce béarnaise	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, Gratin de macaronis, Légumes du soleil		
Frites à la truffe et parmesan +2		Garniture supplémentaire 5
La sélection fromagère de la Maison Cellierier (Halles Paul Bocuse)	15	
Faisselle Nature	6	Coulis de fruits rouges 7
Fraises et framboises		Façon Cardinal
Moelleux au chocolat en chaud et froid	12	
La Belle « Anna Pavlova »	9	
Cheesecake exotique	9	
Brioche perdue caramel beurre salé et glace vanille	14	
Religieuse au caramel beurre salé	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)		