

Jambon Cebo Ibérico 30 mois	22		
Petits nems crevettes et poulet, sauce Thai	14		
Gyozas frits aux légumes et sauce ponzu	14		
Cœur de saumon fumé maison, blinis et crème citronnée	19		
Belle tranche de pâté en croute au foie gras	16		
Caesar salad, volaille et bacon	17		
Fricassée de champignons, œuf poché et sauce vin rouge	16		
Arrancini a la truffe, crème de potimarron noisette	17		
Caviar Oscietre	50g :130 €	100g :260 €	
Rigatoni aux truffes	32		
Cabillaud mariné au miso et chou pak choi,	27		
Filet de Saint Pierre, pomme rôtie et réduction de cidre	32		
Belle Sole meunière ou grillée 450gr. minimum	10/100g		
Filet de bœuf Charolais grillé « by Jospser », sauce béarnaise	32	Sauce Morilles	40
Côte de veau, croûte de Parmesan	28		
Véritable Steak au Poivre (dans le filet)	38		
Tartare de bœuf préparé par nos soins	22		
Tigre qui pleure	32		
Epaule d'agneau confite à l'ail noir	27		
Suprême de volaille, jus au thym	26	Sauce Morilles	34
GARNITURES AU CHOIX :			
Haricots verts, Riz Thai Jasmin, Gratin de macaronis, Pomme Purée, Fricassée de légumes d'automne			
Purée Truffée	10	Frites à la truffe et parmesan	8
		Garniture supplémentaire	6
La sélection fromagère de la Maison Cellier (Halles Paul Bocuse) 15			
Faisselle Nature	6	Coulis de fruits rouges	7
Moelleux au chocolat en chaud et froid	12		
La Belle « Anna Pavlova »	9		
Tarte citron yuzu, meringue Italienne	10		
Brioche perdue caramel beurre salé et glace vanille	14		
Profiteroles, glace vanille et chantilly maison, sauce chocolat	12		
Café des Gourmands	11		
Merveilleux Cookie, ganache chocolat blanc et au lait, noisettes caramélisées (à partager... ou pas)	28		
Espresso Martini des Gourmands	18		
(Vodka Grey Goose, Liqueur de Cognac au café, Espresso, Sirop de caramel)			