

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
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 Thaï 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)

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