

Jambon Cebo Ibérico 30 mois	24		
Petits nems crevettes et poulet, sauce Thaï	17		
Gyozas frits aux légumes et sauce ponzu	16		
Cœur de saumon fumé maison, blinis et crème citronnée	21		
Belle aubergine grillée, burratina, pesto basilic	18		
Caesar salad, volaille et bacon	19		
Tomates anciennes, burratina	19		
Salade de homard, avocat et pamplemousse	38		
Caviar Oscière	50g :130 €	100g :260 €	
Rigatoni aux truffes	34	Supplément Burratina	+ 6
Cabillaud mariné au miso et chou pak choi,	30		
Filet de Bar, vierge de tomates confites et olives de Kalamata	28		
Belle Sole meunière ou grillée 450gr. minimum	12/100g		
Filet de bœuf Charolais grillé « by Jospé », sauce béarnaise	34		
Côte de veau, croûte de Parmesan	30		
Véritable Steak au Poivre (dans le filet)	38		
Tartare de bœuf préparé par nos soins	24		
Tigre qui pleure	34		
Côtelettes d'agneau, jus corsé et mélange zathar	33		
Suprême de volaille, piquillos et piment fumé	28		
Carpaccio de bœuf, stracciatella à la truffe	26		
GARNITURES AU CHOIX :			
Haricots verts, Riz Thaï Jasmin, Gratin de macaronis, Pomme Purée, Légumes de saison			
Purée Truffée	17	Frites à la truffe et parmesan	10
		La sélection fromagère de la Fromagerie du Château	15
		Carniture supplémentaire	8
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		
Fraises notre maraîcher, crème infusée à la verveine	12	Façon Cardinal	14
Café des Gourmands	11		
Merveilleux Cookie, ganache chocolat blanc et au lait, noisettes caramélisées (à partager... ou pas)	30		
Espresso Martini des Gourmands	18		

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