

Jambon Cebo Ibérico 30 mois 22  
 Petits nems crevettes et poulet, sauce Thaï 15  
 Gyozas frits aux légumes et sauce ponzu 14  
 Cœur de saumon fumé maison, blinis et crème citronnée 19  
 Marbré aux deux foies gras et figues 19  
 Caesar salad, volaille et bacon 17  
 Poêlée forestière, œuf poché et sauce vin rouge 16  
 Belle tranche de pâté croûte, création de Jérémie Crauser (vice-champion du monde) 16

Rigatoni aux truffes 32  
 Filet de flétan aux saveurs d'automne 26  
 Cassolette de coquillages et crustacés (Saint Jacques, Langoustines, Gambas, Huitres), jus truffé 36  
 Steak de Thon rouge de ligne de méditerranée (Damien Muller, Saint Florent) grillé au Jospier, chutney mangue ananas 34  
 Belle Sole meunière ou grillée 450gr. minimum 12/100g

Filet de bœuf Charolais grillé « by Jospier », sauce béarnaise 32 sauce morilles 38  
 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  
 Souris d'agneau, cuite 7 heures aux saveurs d'orient 28  
 Suprême de volaille, jus au thym 26 sauce morilles 32  
 Paleron de bœuf longuement braisé 24

#### GARNITURES AU CHOIX :

Haricots verts, Riz Thaï Jasmin, Gratin de macaronis, Pomme Purée, Légumes de saison  
 Purée Truffée 10 Frites à la truffe et parmesan 8 Garniture supplémentaire 6

La sélection fromagère de la Fromagerie du Château 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  
 Ananas rôti, biscuit amande, glace vanille maison 14  
 Tarte infiniment pécan 12  
 Gaufres, sauce caramel au beurre salé et chantilly maison 12  
 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