

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, blinis et crème citronnée	19
Marbré aux deux foies gras et figues	19
Carpaccio de St Jacques, Caviar Kaviari	26
Belle tranche de pâté croûte	16
Caviar Oscière Kaviari 30g (blinis et crème citronnée)	95

Rigatoni aux truffes	32
Cabillaud au miso et chou Pak Choi	28
Noix de St Jacques de nos côtes, sauce truffée	34
Belle Sole meunière ou grillée 450gr. minimum	12/100g
Filet de bœuf Maison Bello (race selon arrivage) grillé « by Jospet », 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

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

Suggestion du jour	8
Moelleux au chocolat en chaud et froid	12
Tarte citron yuzu, meringue Italienne	10
Brioche perdue caramel beurre salé et glace vanille	14
Ananas rôti et chantilly maison	14
Profiteroles, glace vanille maison	12
Gaufres, sauce chocolat et chantilly maison	12
Café des Gourmands	11
Espresso Martini des Gourmands	18
Merveilleux Cookie, ganache chocolat blanc et au lait, noisettes caramélisées (à partager... ou pas)	30

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