

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	
Asperges vertes rôties « By Jospé » et sa burratina	18	
Salade de langouste, avocat et agrumes	28	
Belle tranche de Pâté en croûte volaille et pistache Maison	14	
Carpaccio de Carabineros, vinaigrette citron vert et passion	23	
Ceviche de dorade au lait de coco	19	plat 27
Tartare de thon et avocat, mayonnaise au wasabi	18	plat 27
Caviar Oscietre Kaviari 30g (blinis et crème citronnée)	95	

Rigatoni truffe 32  
*Supplément Burratina +6*

Filet de dorade aux saveurs printanière	24	
Belle Sole Meunière ou Grillée	60	
Côte de veau en croûte de parmesan	28	
Véritable steak au poivre « Dans le Filet »	38	
Filet de bœuf Maison Bello, sauce béarnaise	32	
Tigre qui pleure	32	
Volaille au thym ou façon Tandoori	26	
Tartare de bœuf classique préparé par nos soins	22	à l'italienne 22
Epaule d'agneau confite tomate et basilic, jus à l'ail noir	24	

GARNITURES AU CHOIX :

Haricots verts, Riz Thaï Jasmin, Gratin de macaronis, Pomme Purée, Légumes de saison

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

Prix nets en euros, service compris.

Les informations relatives aux allergènes, peuvent être consultées à l'accueil du restaurant. Origine des viandes U.E.