

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				
Foie gras maison mi cuit, chutney figues	19				
Caesar salad, volaille et bacon	17				
Poêlée forestière, œuf poché façon Meurette	16				
Belle tranche de Pâté en croute volaille et girolles Maison	16				
Caviar Baeri Royal Kaviari 20 g (blinis et crème citronnée)	59				
Rigatoni aux truffes	32				
Linguine au caviar (20 g de Baeri royal)	59				
Filet de dorade aux saveurs d'automne	26				
Steak de Thon rouge de ligne de Méditerranée grillé by Josper, vierge aux olives de kalamata et tomates séchées	34				
(Pêché par Damien Muller, Saint Florent en Corse)					
Belle Sole Meunière ou Grillée	60				
Filet de bœuf Charolais grillé « by Josper », sauce choron	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
1/2 Saint marcelin « La Mère Richard » 6.50 €		Comté 18 mois d'affinage 7.5 €			
Faisselle Nature	6	Coulis de fruits rouges	7		
Moelleux au chocolat en chaud et froid	12				
Pavlova aux agrumes, sorbet au citron maison	10				
Coupe de fruits exotiques	11	Façon Cardinal	14		
Profiteroles, glace vanille maison	12				
Brioche perdue caramel beurre salé et glace vanille	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				
(Vodka Grey Goose, Liqueur de Cognac au café, Expresso, 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