

Jambon Cebo Ibérico affiné 30 mois	22
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 grillées, stracciatella, pesto de roquette et pistaches	17
Caesar salade, volaille et bacon	17
Crème de petits pois à la menthe et chèvre frais	12
Belle tranche de pâté en croûte maison, volaille et girolles	14
Caviar Baeri Royal Kaviari 20 g (blinis et crème citronnée)	59
Rigatoni aux truffes	32
Linguine beurre blanc citronné et caviar (20 g de Baeri Royal)	59
Cabillaud Miso caramélisé et Pak-choï	29
Steak de Thon rouge de ligne de Méditerranée grillé, réduction de poivron et miel (Pêche de Damien Muller, Saint Florent, Corse)	34
Belle Sole Meunière ou Grillée	60
Filet de bœuf Charolais grillé sauce béarnaise	32
Côte de veau en croûte de Parmesan, jus au thym	30
Véritable Steak au Poivre (dans le cœur du filet de boeuf)	38
Tartare de bœuf préparé par nos soins	22
Tigre qui pleure	32
Côtelettes d'agneau, sauce Chimichurri à la menthe	29
Suprême de volaille, jus au thym ou vierge de printemps	26
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
Intensément chocolats	12
La belle Anna Pavlova	10
Tarte au citron meringuée, jus de basilic, sorbet citron maison	11
Coupe de fruits rouges	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, Espresso, Sirop de caramel)	