

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		
Tomates anciennes et Burrata de Pouilles	17		
Caesar salade, volaille et bacon	17		
Tartare de thon, mayonnaise au Wasabi et riz croustillant	18		
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		
Coupe deux boules, glace ou sorbet	9	supp Chantilly maison	3
Merveilleux Cookie pistache, Chantilly maison, confit de fraises et fraises fraîches (à partager... ou pas)			30
Espresso Martini des Gourmands	18		
(Vodka Grey Goose, Liqueur de Cognac au café, Espresso, Sirop de caramel)			

Les prix sont majorés de 2 euros les jeudis, vendredis et samedis soirs

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