

Les suggestions du Chef

Entrées

La tomate Green Zebra farcie de tartare cœur de bœuf et burrata au pistou **11.00€ (1-7-8-10-14)**

Salade romaine de volaille fermière grillée au Yuzu et légumes confits **(1-2-3-7-10-11-14)**

Simple : 11.50€ Double : 16.00€

Bowl de saumon Gravlax, avocat et mangue, sauce sésame grillé **(1-2-6-11-14)**

Simple : 12.00€ Double : 18.00€

Salade tiède de pommes de terre, poulpe grillé by Jospers® et crème aioli **14.00€ (1-4-7-8-12-14)**

Plats

Entrecôte grillée Montbéliarde, jus aux échalotes confites fumées et frites **21.00€ (8-9-10-14)**

Carré d'agneau by Jospers®, polenta crémeuse et légumes façon niçoise **23.00€ (8-9-10-14)**

Cœur d'espadon mi-cuit, fricassée de légumes et jus de tomates à la citronnelle **18.00€**

(2-6-9-10-11-14)

Raviolis aux cèpes, jus crémeux à l'estragon **15.00€ (1-5-8-9-10-14)**

Authentique Jospers® burger au bœuf 17.00€ (1-2-3-5-7-8-14)

Notre déclinaison du T-Bone « veau » et ses pommes de terre boulangères 24.00€ (8-9-14)

Notre daurade entière grillée et son risotto Arborio 23.00€ (6-8-9-10-14)

Desserts

Douceur au chocolat « Valrhona » et son cœur à la vanille de Madagascar **8.00€ (1-3-5-8)**

Notre yaourt au citron vert et sa fraîcheur de fraise **7.00€ (1-3-5-8)**

Salade de fruits frais et son financier à la framboise **6.50€ (1-3-5-8)**

Café ou thé gourmand **7.50€ (1-3-5-8)**

La faisselle (avec ou sans coulis) **4.50€ (8)** Assortiment de fromages affinés **8.00€ (7-8-14)**

Formule du midi

Plat	11.00 €
Entrée + Plat <u>OU</u> Plat + Dessert	15.90 €
Entrée + Plat + Dessert	19.60 €

LISTES DES ALLERGÈNES . LIST OF ALLERGENS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
GLUTEN	SÉSAME	FRUITS À COQUES	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	MOUTARDE	LAIT	CÉLERI	ARACHIDES	SOJA	MOLLUSQUES	LUPIN	SULFITES
GLUTEN	SESAME	NUTS	SHELLFISH	EGGS	FISH	MUSTARD	MILK	CELERIC	PEANUT	SOY	MOLLUSCS	LUPIN	SULFITES