



POUR COMMENCER

Poireau* en vinaigrette à l'orange, escalope de foie gras poêlée
confit de citron

16,00 €

Velouté de potimarron* au bouillon de volaille maison, croûtons au beurre

9,50 €

Haddock fumé, crème de céleri*, sablé au gingembre

13,50 €

Moules de corde bio sautées, paprika, ail et vin blanc

11,00 €

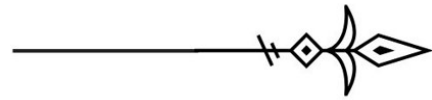
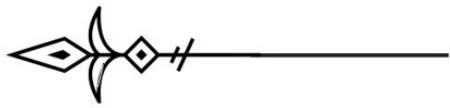
Terrine de canard de la ferme du loup ravissant (78), salade* du moment

15,50 €

**fournisseur : exploitation familiale, Clem Ju Collas à Cormeilles (95)*

Tous nos produits sont cuisinés sur place, à base de produits frais et de qualité. Le Chef Nicolas Gobron est diplômé de l'école Ferrandi et est passé entre autres, au sein du Bristol, sous la houlette d'Eric Frechon.

Liste des allergènes sur demande.



PLATS

SPECIALITE (voir ardoise) :

Pièces de bœuf maturée 3 semaines minimum par les Boucheries Nivernaises
(fournisseur de l'Elysée)

RACE IRLANDAISE :

Côte de bœuf entière grillée (servie bleu à saignant) **8,90 € / 100g**

Entrecôte entière grillée **9,90 € / 100g**

RACE SALERS :

Côte de bœuf entière grillée (servie bleu à saignant) **11,90 € / 100g**

Entrecôte entière grillée **12,90 € / 100g**

Civet de cerf comme Maman

19,00 €

Daurade royale entière (environ 600 g) rôtie sur le foin

22,00 €

Ravioles aux langoustines et jus des têtes

18,00 €

Lentilles Bio de la Beauce à la façon d'un curry Thaï, shitakés

16,00 €

ACCOMPAGNEMENTS :

Poêlée de champignons de Paris de chez « Clem&Ju » (ferme familiale, 95) **7,00 €**

Mogettes de Vendée mijotées au jus de volaille et aux oignons compotés **6,00 €**

Pommes de terre grenailles baby sautées à l'ail **6,00 €**



FROMAGE ET DESSERTS :

Fromage du jour et salade d'endive,
vinaigrette à l'huile de cacahuètes des Landes

12,00 €

Chocolat et orange :

crumble cacao, suprêmes d'orange, sorbet chocolat-Tonka

11,00 €

Millefeuille Paris-Brest entièrement maison

12,00 €

Trio de glaces et sorbets maison

9,00 €

Tous nos produits sont cuisinés sur place, à base de produits frais et de qualité. Le Chef Nicolas Gobron est diplômé de l'école Ferrandi et est passé entre autres, au sein du Bristol, sous la houlette d'Eric Frechon.

Liste des allergènes sur demande.