



Nos "Savouries", petits plats à partager

Les savouries étant assimilés à des « tapas », ils sont susceptibles d'arriver sur table dans un ordre aléatoire et pas en même temps

Salés

Houmous de Mogettes de Vendée (IGP, Label Rouge) à l'huile fumée	6,00 €
Tempura de choucroute d'Alsace IGP au riesling et aux lardons	6,50 €
Julienne de betterave, mayonnaise à la coriandre et noisettes caramélisées	8,50 €
Le Fougerus au lait cru de Seine et marne, salade d'endive fine	9,00 €
Salade de lentilles et choux fleur fourme d'Ambert pointe de cannelle et huile de noisette	9,50 €
Rillettes de poisson (selon arrivage) au gingembre	11,00 €
Gnocchi au pain, champignons « rosé de Paris » sautés, Cantal vieux râpé	12,50 €
Filets de cailles en nuggets de flocons d'avoine, ketchup de betterave épicé	14,00 €
Noix de Saint Jacques de Normandie juste poêlées et émulsion huile olive-passion	16,00 €
Civet de sanglier de Nico	16,50 €

Notre spécialité :

Côte de bœuf (Irlande) maturée 21 jours par les Boucheries Nivernaises (fournisseur de l'Elysée)

La côte entière grillée à partager ou l'entrecôte	9,50 € / 100g
Pommes de terre grenailles sautées à l'ail	4,50 €
Courge butternut grillée au beurre de sauge	6,00 €

Sucrés :

Fondant chocolat noir, mousse chocolat au lait à la fève de Tonka, streusel cacao	10,00 €
« Comme une tarte au citron » (citrons pressés par nos soins)	10,00 €
Le Paris-Brest gourmand de Nico (pralin maison)	10,00 €

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.