



## 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)**

<b>La côte entière grillée à partager ou l'entrecôte</b>	<b>9,50 € / 100g</b>
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.*