



ENTREES

« Œufs mayo » de plein air, mayonnaise au safran bio du gers

7,50 €

Velouté d'asperge avec une pointe de truffe noire

10,00 €

Asperges de France rôties au beurre noisette

12,50 €

Pâté de campagne de porc noir de Bigorre réalisé par le chef, salade

13,50 €

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

16,00 €

Rappel : pour le bon déroulement du service, une entrée n'est pas destinée à se substituer à un plat.

Par conséquent, il est demandé de prendre au minimum un plat par personne

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

Notre SPECIALITE :

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

(voir les poids disponibles du jour sur le tableau)

RACE IRLANDAISE :

Côte de bœuf ou entrecôte **entière** grillée **8,90 € / 100g**

RACE SALERS :

Côte de bœuf ou entrecôte **entière** grillée **11,90 € / 100g**

Le Cochon noir de Bigorre, nourri à la châtaigne, en direct du Producteur

La belle côte de cochon noir de Bigorre, cuite lentement à la cocotte	28,00 €
L'échine juste grillée	26,00 €
Le burger : steak de cochon, morbier, bun maison, échalote, ketchup maison	18,50 €

Nos autres plats :

Ravioles aux langoustines et bisque corsée	19,50 €
Tartare de daurade royale à l'huile de vanille de Madagascar	17,50 €
Brochettes de bavette de bœuf d'Irlande, façon yakitori	16,00 €

ACCOMPAGNEMENTS :

Poêlée de véritables champignons de Paris	7,00 €
Frites fraîches maison, taillées par nos soins	5,00 €
Pommes de terre grenailles baby sautées à l'ail	6,00 €
Laitue, vinaigrette dijonnaise aux échalotes	5,50 €



FROMAGE ET DESSERTS :

Fromage du jour et salade du moment

12,00 €

Tartare de fraises de France, glace* au biscuit, tuile d'orange

11,00 €

Millefeuille Paris-Brest entièrement maison

12,00 €

Profiteroles maison, glace à la vanille de Madagascar*

12,00 €

Assiette de glaces et sorbets* maison du jour, sans additifs

9,00 €

**Nos glaces et sorbets sont entièrement réalisés par nos soins sans aucuns additifs chimiques (stabilisants, glucose, trimoline ou autre)*

DIGESTIFS 4cl

Rhum vieux agricole - HSE - vieilli en fût de chêne **10 €**

Bas Armagnac Single Cask – Domaine de Lassaubatju (vieilli en fût de Sauternes) **14€**

Bas Armagnac - domaine de Lassaubatju - 1996 (mis en bouteille en juillet 2022) **13 €**

Calvados du Pays d'Auge de Christian Drouin :

VSOP **12 €**

XO **16 €**

Hors d'âge **19 €**

Les eaux de vie alsaciennes de la distillerie artisanale HAGMEYER

(Poire william, Mirabelle, vieille prune, fraise, eau de noix, eau de bière) **8 €**