



## ***POUR COMMENCER***

Soupe à l'oignon traditionnelle au bouillon de volaille maison, comté râpé

**10,00 €**

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

**13,50 €**

Brouillade d'œuf « plein air » à la truffe noire (tuber melanosporum)

**14,00 €**

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

**16,00 €**

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

**15,50 €**

## ***ACCOMPAGNEMENTS POUR LES PLATS :***

Poêlée de véritables champignons de Paris	<b>7,00 €</b>
Lentilles vertes mijotées au jus et aux oignons compotés	<b>5,50 €</b>
Pommes de terre grenailles baby sautées à l'ail	<b>6,00 €</b>
Laitue*, vinaigrette dijonnaise aux échalotes	<b>5,50 €</b>

*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*

### SPECIALITES :

#### Pièces 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 <b>entière</b> grillée (servie bleu à saignant)	<b>8,90 € / 100g</b>
Entrecôte <b>entière</b> grillée	<b>8,90 € / 100g</b>

#### RACE SALERS :

Côte de bœuf <b>entière</b> grillée (servie bleu à saignant)	<b>11,90 € / 100g</b>
Entrecôte <b>entière</b> grillée	<b>11,90 € / 100g</b>

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

La belle côte cuite lentement à la cocotte	<b>37,00 €</b>
L'échine grillée	<b>28,00 €</b>

Cochon noir de Bigorre comme une blanquette au lait de coco

**19,50 €**

Ravioles aux langoustines et jus des têtes

**19,50 €**

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

**24,00 €**



## ***FROMAGE ET DESSERTS :***

Fromage du jour et salade du moment

**12,00 €**

Chocolat et orange :

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

**11,00 €**

Millefeuille Paris-Brest entièrement maison

**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	<b>10 €</b>
Bas Armagnac Single Cask – Domaine de Lassaubatju (vieilli en fût de Sauternes)	<b>14€</b>
Bas Armagnac - domaine de Lassaubatju - 1996 (mis en bouteille en juillet 2022)	<b>13 €</b>
Bas Armagnac - domaine de Mastic - cuvée André	<b>15 €</b>
Calvados du Pays d'Auge de Christian Drouin :	
VSOP	<b>12 €</b>
XO	<b>16 €</b>
Hors d'âge	<b>19 €</b>
Les eaux de vie alsaciennes de la distillerie artisanale HAGMEYER	
(Poire william, Mirabelle, vieille prune, fraise, eau de noix, eau de bière)	<b>8 €</b>