



Nos “Savouries”, petites assiettes dégustation :

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

Portion recommandée par le chef : 3 à 4 savouries par personne, dessert compris

Salés

Houmous de Mogettes de Vendée (IGP, Label Rouge) à l’huile fumée	6,00 €
Gougères au chèvre frais du Berry et au safran bio du Gers	8,00 €
Couteaux poêlés au gingembre, ail et vin blanc	11,00 €
Yakitoris de haut de cuisse de poulet jaune, ketchup de betterave épicé	11,00 €
Maroilles fermier au lait cru, petite salade du moment	12,50 €
Gnocchis au pain, fèves, crème de fève, tuile de Cantal vieux fermier	12,50 €
Croque-Monsieur campagnard au jambon blanc, Comté 12 mois et huile de truffe	15,00 €
Asperges du Val de Loire, moëlle de bœuf, sauge cristallisée	17,00 €
Carpaccio de bar bio et fraises Charlotte	18,00 €
Epaule d’agneau confite au miel et aux épices, tortillas de blé	19,00 €

Notre spécialité à partager :

Côte de bœuf (Irlande) maturée 21 jours minimum par les Boucheries Nivernaises (fournisseur de l’Elysée)	
La côte entière grillée (servie bleu à saignant – minimum 600 à 700g)	9,90 € / 100g
Pommes de terre grenailles sautées à l’ail	5,00 €
Salade de chou-fleur, vinaigrette à l’huile de noisette et pickles de carotte	8,50 €

Sucrés :

Tartare de fraises « Charlotte », réduction de vin rouge, crumble noisette	12,50 €
Mousse chocolat à la fève de Tonka, éclats de fondant au chocolat noir, streusel cacao	11,00 €
Le Paris-Brest gourmand de Nico (pralin maison)	11,00 €

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.