

## CARTE SERVIE MIDI ET SOIR

**(au moins un plat par convive, une entrée ou un accompagnement ne sont pas un plat)**

### ENTREES

Assiette de saucisson de sanglier sauvage (100% chasse française)	7,50 €
Asperges blanches de France rôties au beurre noisette	14,90 €
Pâté de campagne réalisé par le Chef, au pruneaux marinés au Cognac	13,50 €
¼ de Camembert au lait cru à la truffe (t. melanosporum) fait maison	14,00 €

### PLATS

**Notre SPECIALITE : LA COTE DE BŒUF (A PARTAGER : voir poids disponibles sur le tableau)**

RACE HERDSHIRE (persillée, croisement entre Angus, Hereford et Charolaise, non maturée) : Côte de bœuf **entière** grillée **7,90 € / 100g**

RACE IRLANDAISE (persillée, maturée 3 à 4 semaines par les boucheries Nivernaises, fournisseurs de l'Elysée) : Côte de bœuf **entière** grillée **9,50 € / 100g**

RACE SALERS (Peu grasse, goût intense de bœuf, sélectionnée par les boucheries Nivernaises, fournisseurs de l'Elysée) : Côte de bœuf **entière** grillée **12,50 € / 100g**

**Servies avec la sauce secrète du chef au jus de bœuf**

Le coq au vin de ma maman	25,00 €
Axoa de bœuf mûré (d'inspiration Basque : mijoté avec poivrons et piment d'Espelette)	23,00 €
Gnocchis niçois maison, tomates, fromage de chèvre et olive noire	18,00 €
Magret de canard français, sauce au poivre de Nico	23,00 €

### ACCOMPAGNEMENTS :

Purée maison	6,00 €
Laitue, vinaigrette dijonnaise aux échalotes	5,50 €
Frites fraîches maison, épluchées et taillées par nos soins	5,50 €

### DESSERTS

Mousse au chocolat, biscuit moelleux à la farine de noisette du Périgord	9,50 €
Gâteau de pain perdu aux pommes, glace vanille maison*	12,00 €
Profiteroles entièrement maison*	12,00 €
Boules de glace maison*, parfums du moment	3,90 € la boule

*\*Nos glaces et sorbets sont entièrement réalisés par nos soins sans aucuns additifs chimiques*



## ***MENU DU MIDI***

Entrée du jour

\*\*\*

Plat du jour

\*\*\*

Dessert du jour

***Entrée + plat + dessert : 26 €***

***Entrée + plat ou plat + dessert : 22 €***