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 €**
Rillette de lieu noir façon aïoli	**9,00 €**
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, non maturée) : Côte de bœuf **entière** grillée	**7,90 € / 100g**
RACE IRLANDAISE MATUREE (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 maturé (d'inspiration Basque : bœuf haché, poivrons et piment d'Espelette)	**23,00 €**
Gnocchis niçois maison à la crème de truffe	**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 €