



POUR COMMENCER

Caviar d'aubergine brûlée, huile d'olive, ail et basilic **9,00 €**

Velouté de potimarron, croûtons au beurre **9,50 €**

Haddock fumé, crème de céleri, sablé au gingembre **13,50 €**

Chou-fleur*, carotte*, jambon de Paris label rouge, mayo gingembre **13,50 €**

Terrine de canard de la ferme du loup ravissant (78), salade **15,50 €**

FROMAGE ET DESSERTS :

Fromage du jour et salade d'endive,

vinaigrette à l'huile de cacahuètes des Landes **12,00 €**

Pudding aux pommes caramélisées, sauce chocolat **10,00 €**

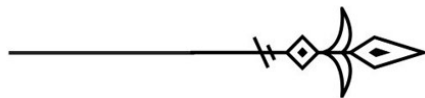
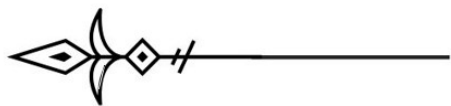
Millefeuille praliné (feuilletage et pralin maison) **12,00 €**

Poire pochée au vin blanc, crèmeux myrtille, gel de poire

et crumble noisette **12,00 €**

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.



PLATS

SPECIALITE :

Pièces de bœuf maturée 3 semaines minimum par les Boucheries Nivernaises

RACE IRLANDAISE :

Côte de bœuf entière grillée (servie bleu à saignant) **8,90 € / 100g**

Entrecôte entière grillée **9,90 € / 100g**

RACE NORMANDE :

Côte de bœuf entière grillée (servie bleu à saignant) **10,90 € / 100g**

Entrecôte entière grillée **11,90 € / 100g**

Civet de cerf comme Maman

19,00 €

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

24,00 €

Lentilles Bio de la Beauce à la façon d'un curry Thai, shitakés

14,00 €

Linguine maison à l'encre de seiche, girolles fraîches et jus de volaille

17,00 €

ACCOMPAGNEMENTS :

Poêlée de champignons de Paris de chez « Clem&Ju » (ferme familiale, 95) **7,00 €**

Polenta crémeuse **6,00 €**

Pommes de terre grenailles baby sautées à l'ail **6,00 €**