

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 €
Salade de lentilles vertes au gingembre, confit de citron	8,50 €
Pounti auvergnat (« cake » à la poitrine fumée, légumes verts et pruneaux)	10,00 €
Pâté de campagne au piment d'Espelette réalisé par le Chef	13,50 €
¼ de Camembert au lait cru à la truffe (t. melanosporum) fait maison	14,00 €

PLATS

Notre SPECIALITE : LA COTE DE BOEUF

<u>RACE HERDSHIRE</u> : Côte de bœuf <u>entière</u> grillée	7,90 € / 100g
<u>RACE IRLANDAISE MATUREE</u> : Côte de bœuf <u>entière</u> grillée (Maturée 3 à 4 semaines par les boucheries Nivernaises, fournisseurs de l'Elysée)	9,50 € / 100g
<u>RACE SALERS</u> : Côte de bœuf <u>entière</u> grillée	12,50 € / 100g
Servies avec la sauce secrète du chef au jus de bœuf	

Blanquette de légumes de saison à la truffe	19,00 €
Civet de sanglier sauvage (100% chasse française)	21,00 €
Gnocchis niçois maison à la bolognaise de bœuf d'Irlande maturé	22,00 €
Magret de canard français, sauce au poivre de Nico	24,00 €

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 €
Profiteroles, glace à la vanille de Madagascar* et sauce chocolat	12,00 €
Millefeuille Paris-Brest	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 €