



Nos assiettes dégustation, A partager ou pas :

*Service façon « tapas », nos assiettes sont susceptibles d'arriver sur table dans un **ordre aléatoire et pas en même temps***

ASSIETTES FROIDES

Caviar d'aubergine brûlée, huile d'olive, ail et basilic	8,00 €
Salade de chou-fleur, vinaigrette à l'huile vierge de noisette de Dordogne, pickles de carotte	9,00 €
Boulette d'Avesnes et salade d'endive à la vinaigrette à l'huile de noisette	12,00 €
Pastèque grillée, brousse de brebis, huile d'olive, basilic thaï	14,00 €
Belle tomate ananas farcie de tomme de chèvre d'Auvergne et courgettes, vinaigrette gaspacho	16,50 €

ASSIETTES CHAUDES

Notre spécialité à partager :

Côte de bœuf (Irlande) maturée 21 jours minimum par les Boucheries Nivernaises (fournisseur de l'Elysée)

Lacôte entière grillée (servie bleu à saignant), demander les poids disponibles aujourd'hui

9,90 € / 100g

Pommes de terre grenailles baby sautées à l'ail	6,00 €
Fricadelles de poulet jaune, ketchup de poivron épicé	9,00 €
Couteaux poêlés au gingembre, ail et vin blanc	11,50 €
Croque-Monsieur campagnard au jambon blanc, Comté 12 mois et huile fumée	14,00 €
Linguine à l'encre de seiche, girolles et jus de volaille	17,00 €
Jarret de porc braisé au miel	19,00 €
Daurade royale entière (environ 600 g) rôtie sur le foin	22,00 €

DESSERTS :

Le pudding du Nord de mon enfance, sauce chocolat	10,00 €
Le Millefeuille praliné (feuilletage et pralin entièrement maison)	12,00 €
Salade de pêches blanches et myrtilles, sirop à la verveine, crumble à la farine de noisette	13,00 €

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.