



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

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

### **DESSERTS :**

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

*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.*