



## ***ENTREES***

Vichyssoise de courgette (potage crème servi froid)

**9,00 €**

Panna cotta de chèvre, tomates green zebra, coulis d'eau de tomate-huile d'olive,  
crumble de pain et noisettes

**12,50 €**

Pâté de campagne de porc noir de Bigorre 100% épaule, réalisé par le Chef  
(Cochon noir de Bigorre en direct de notre producteur Lionel)

**13,50 €**

Salade de lentilles vertes, hareng fumé de Boulogne sur Mer, confit de citron

**13,50 €**

*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*

### Notre SPECIALITE :

#### Côte de bœuf des Boucheries Nivernaises (fournisseur de l'Elysée)

Découpées dans le train de côtes par le chef

(voir les poids disponibles du jour sur le tableau)

#### RACE IRLANDAISE :

Côte de bœuf entière grillée, maturée 3 à 4 semaines **8,90 € / 100g**

#### RACE SALERS :

Côte de bœuf entière grillée **11,90 € / 100g**

**Supplément moutarde violette de Brive au moût de raisin 1,90 €**

### Nos autres plats :

Suprême de poulet jaune braisé, jus aux saveurs d'Asie **24,50 €**

Parmentier de bœuf d'Irlande mûré, façon Bolognaise **22,00 €**

Ravioles maison, farce Comté et noix AOP du Périgord, crème de poireaux **17,50 €**

Tartare de daurade royale à l'huile de vanille de Madagascar **17,50 €**

### *ACCOMPAGNEMENTS :*

Poêlée de véritables champignons de Paris **7,00 €**

Frites fraîches maison, taillées par nos soins **5,00 €**

Laitue, vinaigrette dijonnaise aux échalotes **5,50 €**



## ***FROMAGE ET DESSERTS :***

Fromage du jour et salade du moment

**12,00 €**

Mirabelles, sablé à la farine de noisette torréfiée, gel de vin blanc, chantilly vanille

**12,00 €**

Millefeuille Paris-Brest entièrement maison

**12,00 €**

Profiteroles, glace à la vanille de Madagascar\* et sauce chocolat (entièrement maison)

**12,00 €**

Boules de glace maison\*, parfums du moment

**3,90 € la boule**

Sorbet arrosé :

Sorbet fraise maison et eau de vie de framboise alsacienne (4cl)

**12,00 €**

*\*Nos glaces et sorbets sont entièrement réalisés par nos soins sans aucuns additifs chimiques (stabilisants, glucose, trimoline ou autre)*

## ***DIGESTIFS 4cl***

Bas Armagnac Single Cask – Domaine de Lassaubatju (vieilli en fût de Sauternes) **14€**

Bas Armagnac - domaine de Lassaubatju - 1996 (mis en bouteille en juillet 2022) **13 €**

Calvados du Pays d'Auge de Christian Drouin :

VSOP **12 €**

XO **16 €**

Hors d'âge **19 €**

Les eaux de vie alsaciennes de la distillerie artisanale HAGMEYER **9 €**

Obazine et Fenouillette (Distillerie Denoix à Brive la Gaillarde) **9 €**