



ENTREES

Assiette de saucisson de sanglier sauvage (100% chasse française)

7,50 €

Pounti auvergnat, salade :

« cake » à la poitrine fumée, additionné de blettes et de pruneaux d'Agen IGP

10,00 €

Salade de lentilles vertes au gingembre, hareng fumé, confit de citron

13,50 €

Pâté de campagne réalisé par le Chef, pickles d'oignon rouge

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 :

Civet de sanglier sauvage (100% chasse française)	21,00 €
Parmentier de bœuf d'Irlande maturé, façon Bolognaise	22,00 €
Gnocchis, mousseline de butternut, crème de fromage de chèvre	17,50 €
½ magret de canard des Landes, sauce au poivre de Nico	25,00 €

ACCOMPAGNEMENTS :

Poêlée de véritables champignons de Paris	7,00 €
Laitue, vinaigrette dijonnaise aux échalotes	5,50 €
Frites fraîches maison, taillées par nos soins	5,00 €

(Supplément mayonnaise maison 1.50 €)



FROMAGE ET DESSERTS :

Fromage du jour et salade du moment

12,00 €

Cookie à la farine de noisette du Périgord et pépites de chocolat, sorbet banane*

10,50 €

Millefeuille Paris-Brest

12,00 €

Profiteroles, glace à la vanille de Madagascar* et sauce chocolat

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 (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 €**