



## Carte du midi 4 décembre

### *Entrées*

Moules de bouchot Bio (Charentes) sautées au piment fumé doux, ail et vin blanc	7,50 €
Cade Toulonnaise, tapenade, fenouil mariné et oignon rouge en pickles	8,50 €
Choux de Bruxelles refroidis, passés sous la flamme, Picodon au lait cru, noix caramélisées	9,50 €

### **Plats**

Dos de cabillaud rôti au beurre noisette, fine purée de chou-fleur, crumble de pain	23,00 €
Suprême de poulet fermier Label Rouge, réduction de vin rouge, gratin dauphinois	22,00 €
Côte de bœuf (Irlande) maturée 21 jours (maturée par les boucheries Nivernaise, fournisseur de l'Elysée)	8,90 € / 100g
Entrecôte (Irlande) maturée 21 jours (maturée par les boucheries Nivernaise, fournisseur de l'Elysée)	9,50 € / 100g

### **Desserts et fromage**

¼ de Livarot fermier au lait cru (125g)	13,00 €
Crèmeux citron (pressés par nos soins), crumble noisette, meringue italienne	10,00 €
Ananas rôti et pain perdu caramélisé	10,00 €

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 Fréchon.