



## Nos “Savouries”, petits plats à partager

**Les savouries étant assimilés à des « tapas », ils sont susceptibles d’arriver sur table dans un ordre aléatoire et pas en même temps**

### Salés

Houmous de petits pois au piment	6,00 €
Acras de butternut	6,50 €
Cade toulonnaise, tapenade, fenouil mariné, oignon rouge en pickles	8,50 €
Choux de Bruxelles refroidis, passés sous la flamme, Picodon au lait cru, noix caramélisées	9,50 €
Spaetzle à l’encre de seiche, champignons « rosé de Paris » sautés	12,00 €
Moules de bouchot Bio (Charentes) sautées au piment fumé doux, ail et vin blanc	12,00 €
¼ de Livarot fermier (125g) – <i>suggestion du chef : avec un verre de cidre fermier bio</i>	12,00 €
Cuisses de cailles en nuggets de flocons d’avoine, ketchup de betterave épicé	14,00 €
Civet de sanglier au Beaujolais « Nature »	16,50 €
Dos de cabillaud rôti au beurre noisette	16,50 €

### **Notre spécialité :**

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

<b>La côte entière grillée à partager ou l’entrecôte</b>	<b>9,50 € / 100g</b>
Pommes de terre grenailles sautées à l’ail	4,50 €
Gratin Dauphinois véritable	6,50 €
Fine purée de chou-Fleur rôti de Normandie	6,00 €

### Sucrés :

Fondant chocolat noir, mousse chocolat au lait à la fève de Tonka, streusel cacao	10,00 €
« Comme une tarte au citron » (citrons pressés par nos soins)	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 Frechon.*

*Liste des allergènes sur demande.*