

CARTE SERVIE MIDI ET SOIR

(au moins un plat par convive, une entrée ou un accompagnement ne sont pas un plat)

ENTREES

Assiette de saucisson de sanglier sauvage (100% chasse française)	7,50 €
Assiette de jambon de sanglier sauvage fumé aux herbes (100% chasse française)	9,50 €
Hareng fumé de Boulogne sur Mer, pommes à l'huile	11,50 €

PLATS

Notre SPECIALITE : LA COTE DE BŒUF (A PARTAGER : voir poids disponibles sur le tableau)

RACE HERDSHIRE (persillée, croisement entre Angus, Hereford et Charolaise, non maturée) : Côte de bœuf **entière** grillée **7,90 € / 100g**

RACE IRLANDAISE (persillée, maturée 3 à 4 semaines par les boucheries Nivernaises, fournisseurs de l'Elysée) : Côte de bœuf **entière** grillée **9,50 € / 100g**

RACE SALERS (Peu grasse, goût intense de bœuf, sélectionnée par les boucheries Nivernaises, fournisseurs de l'Elysée) : Côte de bœuf **entière** grillée **12,50 € / 100g**

Servies avec la sauce secrète du chef au jus de bœuf

Axoa de bœuf maturé (d'inspiration Basque, mijoté avec poivrons verts et piment d'Espelette)	23,00 €
Poulet fermier de Normandie, champignons et sauce au vin du Jura	24,00 €
Côtelettes de sanglier sauvage d'Alsace marinées au miel	19,50 €

ACCOMPAGNEMENTS :

Purée maison	6,00 €
Laitue, vinaigrette dijonnaise aux échalotes	5,50 €
Frites fraîches au couteau maison	5,50 €

DESSERTS

¼ de Camembert au lait cru, moulé à la louche	9,50 €
Tartare de fraises charlottes de Sologne, crème glacée vanille maison*	12,00 €
Clafoutis de pain perdu aux abricots, glace vanille maison*	12,00 €
Profiteroles entièrement maison*	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*