



Carte du midi

Entrées

Haddock fumé français Pomme acidulée Chips de radis noir	13,00 €
Cade Toulonnaise tapenade fenouil pickles d'oignon rouge	8,50 €
Œuf mimosa, mayonnaise au piment d'Espelette	7,00 €

Plats

Filet de lieu jaune Emulsion poitrine de cochon fumé panais rôti	24,00 €
Filet mignon de porc figues réduction de vin rouge pommes de terre grenailles sautées	18,50 €
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 8€

Fondant chocolat noir, mousse chocolat au lait et fève de Tonka, streusel cacao	10,00 €
Pain perdu et pomme caramélisée façon tatin	9,00 €

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.