

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 €
Les carottes râpée mimosa, façon grand-mère	8,00 €
Flamiche au maroilles fermier au lait cru de chez Claire Halleux, salade	12,00 €
Terrine de bœuf en gelée aux herbes, réalisée par le chef	14,00 €

PLATS

(les plats en direct peuvent demander plus de 20 minutes d'attente)

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

<u>RACE HERDSHIRE</u> (persillée, croisement entre Angus, Hereford et Charolaise, maturation courte) : Côte de bœuf <u>entière</u> grillée	7,90 € / 100g
<u>RACE IRLANDAISE</u> (persillée, maturée 3 à 4 semaines par les boucheries Nivernaises, fournisseurs de l'Elysée) : Côte de bœuf <u>entière</u> grillée	9,50 € / 100g
<u>RACE SALERS</u> (Peu grasse, goût intense de bœuf, sélectionnée par les boucheries Nivernaises, fournisseurs de l'Elysée) : Côte de bœuf <u>entière</u> grillée	12,50 € / 100g

Servies avec la sauce secrète du chef au jus de bœuf

Gnocchis maison, sauce crémeuse aux girolles fraîches	19,00 €
Magret de canard cuit à la Landaise, sauce réduite au vin rouge	24,00 €
Estouffade de cochon à la Provençale	19,50 €

ACCOMPAGNEMENTS :

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

DESSERTS

Tarte aux pommes à l'alsacienne	8,00 €
Profiteroles entièrement maison*	12,00 €
Boules de glace maison*, parfum du moment	3,90 € la boule

**Nos glaces et sorbets sont entièrement réalisés par nos soins sans aucuns additifs chimiques*