



Nos "Savouries", petits plats à partager, ou pas !

Salés

Houmous de petits pois tuiles de pain	6,00 €
Acras de potiron	6,50 €
Cade toulonnaise tapenade fenouil oignon rouge en pickles	8,50 €
Choux de Bruxelles refroidis, passés sous la flamme, Picodon au lait cru, noix caramélisées	8,50 €
Les « black spaetzle » aux girolles fraîches et au jus de volaille maison	12,50 €
Nuggets de cuisses de caille ketchup de betterave épicé	13,00 €
Haddock fumé Français, pomme acidulée, raifort râpé	13,00 €
½ Banon de Provence confiture de piment d'Espelette	13,00 €
Daube de sanglier au côte du Rhône	13,50 €
¼ de Livarot fermier (125g) et son shot de pommeau bio du domaine de la Gallotière	14,00 €
Les noix de Saint Jacques de Normandie, jus des barbes et du corail	15,50 €

Notre spécialité :

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

La côte entière grillée à partager ou l'entrecôte (minimum 400g) 8,90 € / 100g

Pommes de terre grenailles sautées à l'ail	4,50 €
Chou-Fleur rôti au beurre noisette	7,50 €

Sucrés :

Fondant chocolat noir, mousse chocolat au lait et fève de Tonka, streusel cacao	10,00 €
« Comme une tarte au citron » (citrons pressés par nos soins)	10,00 €
Pain perdu et ananas rôti	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.