

## CARTE SERVIE MIDI ET SOIR

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

### ENTREES

L'œuf bio mayonnaise au piment d'Espelette	7,50 €
Velouté Du Barry (chou-fleur)	9,00 €
Pâté de bœuf façon campagnarde, réalisé par le chef, pickles d'oignons rouge	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 <b>entière</b> grillée	8,50 € / 100g
<u>RACE IRLANDAISE</u> (persillée, maturée 3 à 4 semaines par les boucheries Nivernaises, fournisseurs de l'Elysée) : Côte de bœuf <b>entière</b> grillée	9,90 € / 100g
<u>RACE SALERS</u> (Peu grasse, goût intense de bœuf, sélectionnée par les boucheries Nivernaises, fournisseurs de l'Elysée) : Côte de bœuf <b>entière</b> grillée	12,50 € / 100g

**Servies bleues à saignante avec la sauce secrète du chef au jus de bœuf**

Steak haché de bœuf mûré, env. 160-170g, sauce secrète du chef (servi à point)	19,50 €
Gnocchis maison, sauce crémeuse aux pleurotes fraîches	21,00 €
Sanglier sauvage de Sologne façon carbonnade à la bière brune de Savoie	25,00 €

### ACCOMPAGNEMENTS :

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

### DESSERTS

Cookie à la farine de noisette du Périgord, glace au chocolat maison	10,00 €
Profiteroles entièrement maison, glace à la vanille de Madagascar	12,00 €
La coupe arrosée du moment	12,00 €

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