

## 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 €
Véritable velouté de champignons	9,00 €
Terrine 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> ou <u>SIMMENTAL</u> (marbrée, 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> (moins grasse, goût intense de bœuf, sélectionnée par les boucheries Nivernaises, fournisseurs de l'Elysée) : Côte de bœuf <b>entière</b> grillée	12,50 € / 100g

**Servie bleue à saignante avec la sauce secrète du chef au jus de bœuf**

#### **Nos autres plats du moment**

Steak haché de bœuf mûré, env. 160-170g, sauce secrète du chef (servi à point)	19,50 €
Daube de Sanglier sauvage de Sologne façon provençale	25,00 €

### ACCOMPAGNEMENTS :

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

### DESSERTS

¼ de Camembert de Normandie au lait cru, petite salade	12,00 €
Cookie moelleux aux pépites de chocolat, glace* noisette maison	10,00 €
Profiteroles entièrement maison, glace* à la vanille de Madagascar	12,00 €

*\*Nos glaces sont faites maison sans aucun additif chimique*