CARTE SERVIE MIDI ET SOIR

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

ENTREES

Les carottes râpées mimosa, façon grand-mère	8,00 €
Tarte aux endives braisées et poitrine fumée	12,00€
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)

RACE HERDSHIRE (persillée, croisement entre Angus, Hereford et Charolaise, maturation courte) : Côte de bœuf <u>entière</u> grillée 8.50 € / 100g

RACE IRLANDAISE (persillée, maturée 3 à 4 semaines par les boucheries Nivernaises, fournisseurs de l'Elysée) : Côte de bœuf entière grillée 9,90 € / 100g

RACE SALERS (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	21,00€
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