

Chez Elles



Homemade marinated Olives – 4.5

Homemade Duck rilette – 6.5

Homemade Ham hock terrine – 6.5

Bayonne ham – 6.5

Rosette de Lyon – 6.5

Assiette de trois fromages – 7.5

Planche campagnarde – 15

Duck rilette, Ham hock terrine, Bayonne ham, Rosette, Gribiche sauce and Gerkins

Planche fromage-charcuterie – 17

Duck rilette, Ham hock terrine, Bayonne ham, Rosette, 3cheese, Gribiche sauce and Gerkins

Soupe a l'oignon gratinée 6.5

French onion soup

Escargots de Bourgogne au beurre persillé 7.5

Burgundy snails cooked in garlic and parsley butter

St Marcellin pané aux sésames et miel 7.5

Baked St Marcellin cheese with sesame seeds and honey

Salade de chèvre frais a l'huile de truffe, betteraves de couleur 7.5

Truffled fresh goat cheese salad, candy beetroots

Oeuf Meurette au foie gras poêlé et pleurotes 10.5

Pan Seared foie gras on a poached egg cooked in red wine, mushrooms and pancetta

Bouchée à la reine de St Jacques et crevettes, fondue de poireaux 9.5

Scallops and prawns Vol-au-vent, leeks fondue



Moules Marinières et frites maison 13.5

Marinières mussels cooked with garlic, white wine and cream, homemade french fries

Joue de boeuf confite au vin rouge, carottes multicolores caramélisées et puree maison 17.5

Braised Beef cheeks with red wine and dried tomatoes sauce, caramelised baby carrots and mash potatoes

**Selle d'agneau en croûte, farce provençale
a la duxelle de champignons, endive braisée** 17.5

Saddle of lamb wellington, sundried tomatoes and mushrooms duxelle, braised chicory

Parmentier d'aubergine, semoule et fromage de chèvre, sauce pistou et salade roquette 14.5

Grilled eggplants, couscous and goat cheese parmentier, pistou sauce and rocket salad

Tartare de boeuf et frites maison 16.5

Handcut raw beef Tartare with homemade french fries

Confit de Canard, gratin dauphinois au Reblochon et ratatouille maison 18.5

Duck confit served with Reblochon cheese Dauphinois gratin and homemade ratatouilles

Truite au four gratinée aux amandes et crème fraiche, pommes vapeur et sauté de legumes verts persillés 15.5

Whole baked trout gratinated with almonds and cream, steamed potatoes, sauted green vegetables in garlic and parsley