

# Chez Elles



**Rillettes de Canard** – 6.5

**Terrine de campagne** – 6.5

**Jambon de Bayonne** – 6.5

**Rosette de Lyon** – 6.5

**Pickles mixte:** cornichon, echalotte, concombre, celeris, piment – 2.3

**Olives marinées** – 4.5 **V**

**Assiette de trois fromages** – 7.5

**Planche campagnarde** – 15

**Planche fromage-charcuterie** – 17

## **Escargots de Bourgogne** 7.5

Burgundy snails cooked in garlic and parsley butter

## **Cromesquis de St Marcelin aux herbes** 7.5 **V**

Deep fried breadcrumb St Marcelin Cheese, rocket salad, pesto and pickles

## **Oeuf cocotte aux asperges vertes et morilles** 8.5 **V**

Baked egg, green asparagus and morels mushrooms

## **Ris de veau croustillant** 10.5

Veal sweetbread, braised baby gems, veal juice

## **Salade de chèvre frais a l'huile de truffe, betteraves candy** 7.5 **V**

Truffled fresh goat cheese salad and candy beetroots

## **Saumon Gravalax** 8.5

Gravalax salmon, lemon curd, celeriac 3 ways : remoulade, puree, pickles

## **Ravioles de queue de boeuf, julienne de légumes en bouillon** 9

Oxtail ravioles in vegetable broth



## **Moules Marinières a la crème, frites maison** 13.5

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

## **Axoa de veau** 16.5

Traditional basque country dish made of pulled veal in peper and espelette chili sauce

## **Onglet à l'échalotes, frites maison** 16

Onglet Beef steak, confit shallots, homemade french fries

## **Tarte fine au confit d'oignons et légumes de saison** **V** 13.5

Onion confit tart, seasonal vegetables tian

## **Confit de Canard, pommes de terre sautées à la sarladaise** 16.5

Duck leg confit, sauted sarladaise potatoes

## **Dos de cabillaud et coquillages, sauce au beurre blanc** 17

Cod Loin, cockles and mussels in white butter sauce, french beans

## **Tartare de boeuf, frites maison** 16.5

Handcut raw beef Tartare with homemade french fries