

Chez Elles



Rillettes de Canard – 6.5

Terrine de campagne – 6.5

Jambon de Bayonne – 6.5

Rosette de Lyon – 6.5

Extra : **Cornichons** – 1.5 **Salade** – 3 **Toasted bread** – 2

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, pickles

Oeuf pané au paleron de boeuf, mayonnaise au raifort 9

Beef chuck Scotch egg, horseradish mayonnaise

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

Truffled fresh goat cheese salad and candy beetroots

Tian de crabe frais, avocat et saumon fumé, mousse raifort 9

Fresh crab tian, avocado and smoked salmon topped with horseradish mousse

Crème brûlée Foie Gras et Armagnac 8.5

Duck foie gras and Armagnac Crème brûlée

Vol au vent de ris d'agneau et gambas 9.5

Lamb sweetbreads and king prawn in puff pastry shell



Moules Marinières à la crème, frites maison 13.5

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

Carré d'agneau en croûte d'herbes, petits légumes de saison 19.5

Grilled rack of lamb with herbs and garlic crust, seasonal baby vegetables

Onglet à l'échalote, frites maison 16

Onglet Beef steak, confit shallots, homemade french fries

Tatin d'échalottes et légumes de saison, chips de parmesan 13.5 **V**

Shallots tatin Tart and seasonal vegetables tian, parmesan crisp

Confit de Canard, pommes de terre boulangères, thym fumant 16.5

Duck leg confit, sauted potatoes with shallots, thyme smoking

Lotte Meunière à la grenobloise, écrasé de pommes de terre 16.5

Monkfish Meunière, crushed potatoes, crispy capers and crouton

Tartare de boeuf, frites maison 16.5

Handcut raw beef Tartare with homemade french fries