

Chez Elles



Rillettes de Canard – 6.5

Terrine de campagne – 6.5

Jambon de Bayonne – 6.5

Rosette de Lyon – 6.5

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

6 Escargots de Bourgogne 7.5

6 Burgundy snails cooked in garlic and parsley butter



Soufflé au comté en deux temps 7.5 **V**

Double baked comté soufflé



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

Truffled fresh goat cheese salad and candy beetroots



Foie Gras maison 10.5

Duck Foie Gras terrine, homemade brioche

Saumon fumé à chaud, pommes de terre Ratte a la crème de raifort 8.5

Hot smoked Salmon, creamy horseradish crushed potatoes

Pithiviers de faisán, sauce foie gras 9.0 (12 min wait)

Baked Pheasant in puff pastry, foie gras sauce



Poêlée de St Jacques, fondue de choux, sauce a la bisque 10.5

Seared Scallops, cabbage fondue, bisque sauce



Moules Marinières à la crème, frites maison 14.5

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

Onglet à l'échalote, frites maison, salade 16.5

Onglet Beef steak, confit shallots, homemade french fries

Confit de Canard, pommes de terre boulangères, thym fumant 17.5

Duck leg confit, sauted potatoes with shallots, smoking thyme

Souris d'agneau confit, lentilles du Puy 16.5

Lamb shank, puy lentils, caramelised carrot

Lotte Meunière à la grenobloise, écrasé de pommes de terre 18.0

Monkfish Meunière, crushed potatoes, crispy capers

Tartare de boeuf, frites maison 16.5

Handcut raw beef Tartare with homemade french fries

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

Grilled eggplants, couscous and goat cheese parmentier, pistou sauce