

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

Soupe a l'oignon gratinée 6.5 **V**

French onion soup gratinated with cheese and croutons

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

Ceviche de betteraves potagères, crème de chèvre à l'huile de truffe 7.5 **V**

Candy beetroots Ceviche, truffled goat cheese cream

Ris de veau croustillant, sucrones roties 9.5

Veal sweetbread, braised baby gems, veal juice

Crème brûlée Foie Gras et Armagnac 8

Duck foie gras and Armagnac Crème brûlée

Tartare de Daurade, mangue et crème d'avocat 8.5

Sea bass tartare with avocado cream, mango and salmon roe



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, purée de choux-fleur, rösti et carottes roties 19.5

Grilled rack of lamb with herbs and garlic crust, cauliflower purée, rösti and roasted carrots

Onglet de boeuf sauce Bordelaise, frites maison 16

Onglet Beef steak with Bordelaise sauce, homemade french fries

Confit de Canard, pommes de terre sautées et thym fumant 16.5

Duck leg confit, sauted potatoes with roasted garlic, smoking thyme

Dos de Cabillaud meunière, écrasé de pommes de terre, sauce grenobloise 16

Cod loin Meunière, crushed potatoes, crispy capers and crouton

Tartare de boeuf, pommes paille 16.5

Handcut raw beef Tartare with straw potatoes

Parmentier d'aubergine, semoule et fromage de chèvre, sauce pistou 13.5 **V**

Grilled eggplants, couscous and goat cheese parmentier, pistou sauce