

DE CUILLÈRE EN CUILLÈRE

Menu non servi les jours fériés / Boisson non comprise

Menu Midi : 35€00

Menu soir & samedi : 40€00

→ avec fromage : 42€00

→ avec fromage : 47€00

Formule non servie les jours fériés, soirs et week-end

Formule entrée/plat : 28€

Formule plat/dessert : 28€

CARPACCIO DE BŒUF À NOTRE FAÇON,

Œuf de caille et mayonnaise au wasabi

Ou

TARTARE DE MAQUEREAU MARINÉ SAKÉ,

Navets, vinaigrette de tomate et huile parfumée à l'aneth

TRUITE CONFITE À L'HUILE D'AGRUMES,

Purée de maïs et écume à la noix de coco

Ou

SÛPREME DE PINTADE FARCI AUX TOMATES SÉCHÉES,

Tartelette aux haricots verts et cacahuètes, jus de cuisson

CHOIX DES FROMAGES DU MOMENT

Et / Ou

CHOIX DES GOURMANDISES DE L'ÉLICEUR

Desserts à découvrir et annoncés par notre équipe de salle,

Choix à effectuer au début du repas



*Prix nets TTC, service compris
Menu non modifiable
et non sécable*

DE CUILLÈRE EN ASSIETTE

Menu servi tous les jours /Boisson non comprise

Midi & soir : 50€00

Midi & soir avec fromages : 57€00

THON ROUGE EN TROIS FAÇONS,

Gel citron, vinaigrette au gingembre et tomates jaunes

Ou

MAGRET DE CANARD FUMÉ FAÇON CEVICHE,

Coulis aux fruits rouges et pousses de salade

Ou

LANGOUSTINES SNACKÉES, (Supplément de 4€00)

Mayonnaise à la ciboulette, riz croustillant et sorbet au concombre

DOS DE LIEU JAUNE,

Farce fine, asperges vertes et siphon façon beurre blanc

Ou

PALERON DE VEAU CONFIT,

Mousseline de patates douces, polenta au parmesan et condiment cassis

Ou

NOISETTE D'AGNEAU EN PÂTE FILO, (Supplément de 6€00)

Filet d'agneau, pommes de terre à la truffes et mousseline de flageolets verts

CHOIX DES FROMAGES DU MOMENT

Et / Ou

CHOIX DES GOURMANDISES DE L'ÉLICEUR

Desserts à découvrir et annoncés par notre équipe de salle,

Choix à effectuer au début du repas

Vous avez la possibilité d'accompagner votre menu
d'une dégustation de vins en accord avec votre menu au tarif
de 25€00 pour 2 verres (12cl)



*Prix nets TTC, service compris
Menu non modifiable
et non sécable*

VOYAGE À L'ÉLICEUR

Menu servi jusqu'à 12H45/20h45 pour la table entière, tous les jours

Boisson non comprise

Midi et soir : 80€00

Voyage à L'Éliceur est établi en 7 services...

Ce menu est à la confiance du chef et de son équipe.

Aucun choix de votre part n'est requis.

Les plats qui vous seront proposés, vous permettront de découvrir notre cuisine.

Merci de notifier à notre équipe de vos allergies et intolérance au préalable.

Votre menu se composera...

Pour commencer,

D'une mise en bouche

Pour continuer,

Une découverte de deux

entrées (à base de viande, poisson ou végétarienne)

Pour suivre,

Une dégustation de

deux plats (à base de viande et poisson)

Pour terminer,

Une assiette de fromages du moment

Et une gourmandise de L'Éliceur



Vous avez la possibilité d'accompagner votre menu « Voyage »
d'une dégustation de vins en accord avec votre menu au tarif
de 30€00 pour 4 verres (6cL)



*Prix nets TTC, service compris
Menu non modifiable
et non sécable*

LA CARTE DE L'ÉLICEUR

Retrouvez les plats de
nos menus à l'unité

LES ENTRÉES DE L'ÉLICEUR

CARPACCIO DE BŒUF À NOTRE FAÇON,* Œuf de caille et mayonnaise au wasabi	18€50
TARTARE DE MAQUEREAU MARINÉ SAKÉ,* Navets, vinaigrette de tomate et huile parfumée à l'aneth	18€50
THON ROUGE EN TROIS FAÇONS, Gel citron, vinaigrette au gingembre et tomates jaunes	26€50
MAGRET DE CANARD FUMÉ FAÇON CEVICHE, Coulis aux fruits rouges et pousses de salade	28€00
LANGOUSTINES SNACKÉES, Mayonnaise à la ciboulette, riz croustillant et sorbet au concombre	28€50

LES PLATS DE L'ÉLICEUR

TRUITE CONFITE À L'HUILE D'AGRUMES,* Purée de maïs et écume à la noix de coco	25€00
SÛPREME DE PINTADE FARCI AUX TOMATES SÉCHÉES,* Tartelette aux haricots verts et cacahuètes, jus de cuisson	25€50
DOS DE LIEU JAUNE, Farce fine, asperges vertes et siphon façon beurre blanc	29€00
PALERON DE VEAU CONFIT, Mousseline de patates douces, polenta au parmesan et condiment cassis	31€00
NOISETTE D'AGNEAU EN PÂTE FILO, Filet d'agneau, pommes de terre à la truffes et mousseline de flageolets verts	37€00

LES GOURMANDISES DE L'ÉLICEUR ET FROMAGES DU MOMENT

LES GOURMANDISES DE L'ÉLICEUR DU MOMENT Demandez-les à notre équipe de salle	16€50
ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT	15€50



*Prix nets TTC, service compris
Plats non servis en jours fériés **