DE CUILLÈRE EN CUILLÈRE

_Menu & formule non servi les jours fériés / Boisson non comprise

FORMULE DÉJEUNER : 28,00
(Hors samedi - entrée/plat ou plat/dessert)

MENU DÉJEUNER : 35,00
(Hors samedi - entrée/plat/dessert)

MENU DÎNER & SAMEDI : 40,00
(Entrée/plat/dessert)

CARPACCIO DE BŒUF À NOTRE FAÇON,
Œuf de caille et mayonnaise au wasabi

OU

TARTARE DE MAQUEREAU MARINÉ AU 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

ASSIETTE DE FROMAGES (Supplément de 7€00, en plus du menu)
Sélection de la Fromagerie Martineau

ET/OU

CHOIX DES GOURMANDISES DE L'ÉLICEUR
Desserts à découvrir sur notre carte, choix à effectuer au début du repas

Prix nets TTC en euros pour une personne, service compris
Pour profiter de nos tarifs menus et formules, merci de choisir l'ensemble des plats dès le début du repas.
Chaque menu est distinct et non interchangeable. À défaut, les tarifs à la carte s'appliquent.

DE CUILLÈRE EN ASSIETTE

Menu servi tous les jours / Boisson non comprise

MENU DÉJEUNER & DÎNER : 50,00
(Entrée/plat/dessert)

TARTARE DE SAUMON À LA MAYONNAISE FUMÉE,
Huile à l'aneth et sauce « Lait de Tigre »

OU

FOIE GRAS MI-CUIT À L'ANGUILLE FUMÉE,
Gel et pickles de pommes vertes

OU

DEMI-HOMARD CUIT AU BEURRE, (Supplément de 5€00)
Mousseline de céleri à la fève de tonka et tortellini de pinces de homard

---

DOS DE CABILLAUD EN BASSE TEMPÉRATURE,
Duxelles de champignons, chou frisé et émulsion à l'ail noir

OU

FILET DE CANETTE SNACKÉE,
Carottes, confiture de coings et graines de moutarde

OU

WELLINGTON DE CHEVREUIL À NOTRE FAÇON, (Supplément de 8€00)
Purée de pommes de terre, shitaké et croûte de noisettes

ASSIETTE DE FROMAGES (Supplément de 7€, en plus du menu)
Sélection de la Fromagerie Martineau

ET/OU

CHOIX DES GOURMANDISES DE L'ÉLICEUR
Desserts à découvrir sur notre carte, choix à effectuer au début du repas

Vous avez la possibilité d'accompagner votre menu « De Cuillère en Assiette »
d'une dégustation de **vins en accord avec celui-ci** au tarif
de **25€00 pour 2 verres (12cL)**

Prix nets TTC en euros pour une personne, service compris
Pour profiter de nos tarifs menus et formules, merci de choisir l'ensemble des plats dès le début du repas.
Chaque menu est distinct et non interchangeable. À défaut, les tarifs à la carte s'appliquent.

VOYAGE À L'ÉLICEUR

Menu servi tous les jours
Jusqu'à 12h45 et 20h45 pour la table entière
Boisson non comprise
MENU DÉJEUNER & DÎNER : 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 permettrons 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 à L'Éliceur »
d'une dégustation de **vins en accord avec celui-ci** au tarif
de **30€00 pour 4 verres (6cL)**

Prix nets TTC en euros pour personne, service compris
Pour profiter de nos tarifs menus et formules, merci de choisir l'ensemble des plats dès le début du repas.
Chaque menu est distinct et non interchangeable. À défaut, les tarifs à la carte s'appliquent.

LA CARTE DE L'ELICEUR

Nos entrées, plats et desserts de nos menus à l'unité

LES ENTRÉES DE L'ÉLICEUR

CARPACCIO DE BŒUF À NOTRE FAÇON,* — 18,50
Œuf de caille et mayonnaise au wasabi

TARTARE DE MAQUEREAU MARINÉ AU SAKÉ,* — 18,50
Navets, vinaigrette de tomate et huile parfumée à l'aneth

TARTARE DE SAUMON À LA MAYONNAISE FUMÉE, — 26,00
Huile à l'aneth et sauce « Lait de Tigre »

FOIE GRAS MI-CUIT À L'ANGUILLE FUMÉE, — 28,00
Gel et pickles de pommes vertes

DEMI-HOMARD CUIT AU BEURRE, — 29,00
Mousseline de céleri à la fève de tonka et tortellini de pinces de homard

LES PLATS DE L'ÉLICEUR

TRUITE CONFITE À L'HUILE D'AGRUMES,* — 25,50
Purée de maïs et écume à la noix de coco

SÛPREME DE PINTADE FARCI AUX TOMATES SÉCHÉES,* — 25,50
Tartelette aux haricots verts et cacahuètes, jus de cuisson

DOS DE CABILLAUD EN BASSE TEMPÉRATURE, — 29,00
Duxelles de champignons, chou frisé et émulsion à l'ail noir

FILET DE CANETTE SNACKÉE, — 31,00
Carottes, confiture de coings et graines de moutarde

WELLINGTON DE CHEVREUIL À NOTRE FAÇON, — 37,00
Purée de pommes de terre, shitaké et croûte de noisettes

LES GOURMANDISES DE L'ÉLICEUR ET FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES — 14,00
Sélection de la Fromagerie Martineau

POTAGER D'AUTOMNE — 15,00
Gourmandises à base de potimarron, graines de courges et pain d'épices

AMBRE & ÉMERAUDE — 15,00
Gourmandises à base de Bailey's, chocolat blanc, pommes, pistache et gingembre

RACINE & TROPIQUE — 15,00
Gourmandises à base de carottes, amandes, ananas, citron et gingembre

Prix nets TTC en euros pour personne, service compris
*Les entrées et plats comportant une * ne sont pas servis les jours fériés*