

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€

TOMATES MARINÉES À LA VERVEINE,

Panna cotta au basilic, glace à la mozzarella et crumble au parmesan

Ou

ŒUF BIO CUIT À 64°C,

Asperges blanches, sauce hollandaise aérienne à la clémentine et chorizo

DOS DE LIEU NOIR,

Mousseline de poireaux et tartelette à l'ail des ours, petit pois et chou rave

Ou

CORDON BLEU DE POULET À NOTRE FAÇON,

Au jambon et fromage, déclinaison de carottes

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 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

TOMATES MARINÉES À LA VERVEINE, *

Panna cotta au basilic, glace à la mozzarella et crumble au parmesan

18€50

ŒUF BIO CUIT À 64°C, *

Asperges blanches, sauce hollandaise aérienne à la clémentine et chorizo

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

DOS DE LIEU NOIR, *

Mousseline de poireaux et tartelette à l'ail des ours, petit pois et chou rave

25€00

CORDON BLEU DE POULET À NOTRE FAÇON, *

Au jambon et fromage, déclinaison de carottes

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 **