

DE CUILLÈRE EN CUILLÈRE

Menu servi hors jours fériés

Midi : 32€00

Soir & samedi : 36€50

ENDIVE BRAISÉE,

Puis gratinée à la scarmorza, condiment endive et orange, jus végétal

Ou

CANNELONI DE CANARD CONFIT,

Crème d'artichauts Barigoule, artichauts frits et écume au lard grillé

Ou

PAËLLA,

Revisitée à la façon de L'Éliceur

BALLOTINE DE LIEU,

Mousseline de brocolis, sommités de brocolis panées au pollen, beurre blanc au kombawa

Ou

VOLAÏLLE JAUNE FAÇON POT AU FEU,

Bouillon de lard paysan et écume de moutarde

CHOIX DES GOURMANDISES DE L'ÉLICEUR

Desserts à découvrir et annoncés par notre équipe de salle

*Vous avez la possibilité d'accompagner votre menu « De cuillère en cuillère »,
d'un verre de vin du moment à 6,00€ (12cL).*

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



DE CUILLÈRE EN ASSIETTE

Midi et soir : 48€50

SALADE DE POULPE

Et pommes de terre, émulsion de mâche

Ou

ASPERGES VERTES,

Mousse à la brousse de brebis, œufs fumés de truite, citron confit, huile safran et siphon de mousseline

Ou

RAVIOLE D'ÉPAULE CONFITE D'AGNEAU (Supplément de 4€00)

Et abricots séchés, crème de champignons, pickles de shitaké, jus d'agneau et huile à l'estragon

TURBOT,

Ail des ours, asperges blanches, morilles farcies et beurre blanc au Riesling

Ou

CANETTE LAQUÉE AU MIEL D'ACACIA,

Betteraves, mûres et piment

Ou

FILET DE BŒUF FUMÉ EN 2 FAÇONS : (Supplément de 6€00)

En ravioles et bouillon à la moelle. Embeurré de pommes de terre à la moëlle, légumes printaniers et jus de bœuf au whisky bourbon

CHOIX DES GOURMANDISES DE L'ÉLICEUR

Desserts à découvrir et annoncés par notre équipe de salle

Vous avez la possibilité d'accompagner votre menu
d'une dégustation de vins en accord avec votre menu au tarifs
de 20€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
Midi et soir : 75€00

Voyage à L'Éliceur est établi en 6 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,

D'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 tarifs
de 25€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

ENDIVE BRAISÉE, *

Puis gratinée à la scarmorza, condiment endive et orange, jus végétal

17€50

CANNELONI DE CANARD CONFIT, *

Crème d'artichauts Barigoule, artichauts frits et écume au lard grillé

18€50

PAËLLA, *

Revisitée à la façon de L'Éliceur

18€50

SALADE DE POULPE

Et pommes de terre, émulsion de mâche

20€20

ASPERGES VERTES,

Mousse à la brousse de brebis, œufs fumés de truite, citron confit, huile safran et siphon de mousseline

21€50

RAVIOLE D'ÉPAULE CONFITE D'AGNEAU

Et abricots séchés, crème de champignons, pickles de shitaké, jus d'agneau et huile à l'estragon

23€00

LES PLATS DE L'ÉLICEUR

BALLOTINE DE LIEU, *

Mousseline de brocolis, sommités de brocolis panées au pollen, beurre blanc au kombawa

24€00

VOLAILE JAUNE FAÇON POT AU FEU, *

Bouillon de lard paysan et écume de moutarde

24€50

TURBOT,

Ail des ours, asperges blanches, morilles farcies et beurre blanc au Riesling

26€50

CANETTE LAQUÉE AU MIEL D'ACACIA,

Betteraves, mûres et piment

29€00

FILET DE BŒUF FUMÉ EN 2 FAÇONS :

En ravioles et bouillon à la moelle. Embeurré de pommes de terre à la moelle, légumes printaniers et jus de bœuf au whisky bourbon

32€50

LES GOURMANDISES DE L'ÉLICEUR

Les desserts sont annoncés à la voix par notre équipe de salle.

Tous nos desserts sont aux tarifs de 13€80



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