

La Carte

D'Elora

Toutes nos préparations sont fabriquées sur place par notre chef
« Christophe Valingot » et son équipe.

Entrées

☞ Tarte fine aux endives, aux oignons et aux lardons, gratinés au Rollot	9€
☞ Rillettes de sardine, accompagnées de poireaux à la vinaigrette	9€
☞ Suggestion du Chef	9€
☞ Marbré de foie gras de canard du Chef	15€
☞ Terrine de poisson & de crevette, accompagnée D'une Aioli aux épices	15€
☞ Caviar d'aubergine & son magret fumé des « Salaisons du val du Sillet	15€
☞ Duo de Foie gras poêlé et de Marbré de foie gras	18€

Plats

☞ Filet d'Eglefin à la crème de fenouil	15€
☞ Inspiration de la Mer	17€
☞ Suggestion du Chef	15€
☞ Filet de volaille sauce forestière	15€
☞ Faux-filet de bœuf sauce au poivre	17€
☞ Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne	17€
☞ Ris de veau poêlés à l'ail & au persil	27€

Dessert

8€ *

Hormis les boules de glace, tout nos desserts sont fabriqués sur place
par notre chef « Christophe Valingot » et son équipe.

Assiette de Crèmes glacées « vanille, chocolat & caramel »
ou de Sorbets « ananas, pomme & cassis »

Ou

Café gourmand du Chef (supplément 2€)



Ou

Moelleux au Chocolat du Chef et sa boule vanille



Ou

Parfait glacé du Chef , au Miel

« Des ruchers des becs à miel »



Ou

Brick aux pommes & aux éclats de Carambar

Accompagné d'une boule vanille



Ou

Charlotte aux poires & mascarpone sur coulis

De fruits rouges



Plateau de Fromages

9,50€*

* Le service est compris dans nos tarifs