

La Carte

D'Elora

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

Entrées

☞ Charlotte au concombre, au chèvre & au saumon fumé	9€
☞ Salade de lentilles au magret fumé & son œuf poché	9€
☞ Suggestion du Chef	9€
☞ Marbré de foie gras de canard du Chef	15€
☞ Gaspacho de légumes & ses crevettes persillées	15€
☞ Tartare de thon et d'avocat à l'huile de cameline	15€
☞ Foie gras poêlé aux groseilles	18€

Plats

☞ Filet de lieu noir en croûte d'herbes	15€
☞ Aile de raie aux capres	17€
☞ Suggestion du Chef	15€
☞ Filet de volaille farci aux champignons	15€
☞ Entrecôte de bœuf sauce bordelaise	17€
☞ Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne	17€
☞ Ris de veau poêlés à l'ail & au persil	27€

* Le service est compris dans nos tarifs

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

Carpaccio d'ananas au coulis de fruits rouges
& sa boule de sorbet ananas



Ou

Fraises poêlées au miel et à la menthe



Ou

Fromage blanc fermier & son coulis aux
fruits de la passion



Plateau de Fromages

9.50€*

* Le service est compris dans nos tarifs