

ELMER

POUR DÉBUTER

Soupe de Patate douce, chèvre, aigre doux, cédrat & pain d'épices	9
Poireaux & Harengs fumés, main de Buddha confite, vinaigrette au ponzu	10
St Jacques marinées au miso puis brûlées, potimarron, cédrat, clémentine	15
Terrine de foies de volaille et foie gras (tranche de 150g)	12
Terrine de gibier au lard de Colonnata (tranche de 150g)	12
Tarama Maison (100g)	9
Pot de Pickles (300g)	7

FOIE GRAS (ballotine de 250g)

Foie gras de canard mi cuit au torchon	30
Foie gras de canard à l'anguille fumée	35

SPECIALITÉS À PARTAGER (2 personnes – accompagnées de petits légumes)

Agneau de lait mariné aux épices et cuit à la broche	50
Tourte de Colvert et Foie gras aux trompettes de la mort (prêt à cuire)	60
Bar de ligne farci en feuilleté aux graines (prêt à cuire)	58

PLATS

Jambon de Cochon de lait cuit à l'os, racines de persil, chou-fleur laqué aux herbes	21
Suprême de Volaille au barbecue, endives caramélisées, champignons, tonkatsu	22
Dos de Cabillaud confit, carottes au citron confit, brocolis, estragon & olives noires	22

FROMAGES & DESSERTS

St Nectaire fermier & Tête des moines	8
Tartelette au chocolat ELMER, en 2 cuissons	9
Gâteau coulant au chocolat (8 – 10 tranches)	12

CONFITURES (pot de 300g environ)

Pêches rouges à la verveine	8
Fraises et rhubarbe	
Melon à la badiane	

**VENTE À EMPORTER & LIVRAISONS DU
MERCREDI AU SAMEDI, DE 18H À 20H
COMMANDES PAR TEL : 01 43 56 22 95
OU PAR MAIL : ELMERCHEZVOUS@GMAIL.COM**