

Le Chef Christophe CORNIER et Nathalie vous souhaitent de passer un agréable moment.



## *Menu dégustation*

Carte blanche selon l'inspiration du Chef en 6 services, boissons incluses ✦ **90 €**  
*Ce menu est servi uniquement pour l'ensemble de la table.*

## *Les spécialités du Chef*

Ris de veau français, sauce morilles ✦ **35 €**  
Tête de veau comme autrefois, sauce gribiche ✦ **28 €**

## *Menu enfant*

1 plat + 1 dessert + 1 boisson ✦ **20 €**

*Notre carte est élaborée à base de produits frais régionaux.*

*Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement du marché et des saisons.*

## Entrées

✦ 19 €

Cassolette d'escargots de la ferme du Colimaçon aux girolles et à l'ail des ours  
Terrine de poissons à ma façon, vinaigrette blanche au Xérès  
Fusillis de Lafouasse, au chèvre de la Noue et queues d'écrevisses

## Plats

✦ 29 €

Filet de poisson retour du marché, sauce vierge et tagliatelles de légumes  
Dos de lapin farci aux champignons, jus corsé  
Pièce du boucher selon arrivage, sauce de l'instant

## Fromages

✦ 15 €

Assortiment de fromages de Claudie ferme de la Noue et de Joël Le HIR

## Desserts

✦ 15 €

Moelleux chocolat et ananas victoria  
Dôme vanille, éclats de nougatine, insert fruits rouges par Jatoffe  
Pavlova de l'élan

## Vins blancs

- Reuilly, domaine Mabillot 2021 ✧ 38 €  
Sancerre, Joseph Mellot 2021 ✧ 40 €  
Menetou-Salon, Joseph Mellot 2021 ✧ 39 €  
Chablis bio, Dame Nature 2019 ✧ 45 €  
Viré-Clessé, Jean Loron 2020 ✧ 47 €  
Pouilly-Fumé, domaine Petit et Fille 2021 ✧ 49 €  
Saint Peray Rhône rive droite, Alain Voge 2020 ✧ 52 €

## Vins rosés

- Bordeaux, domaine de la Croix Arnaud 2021 ✧ 29 €  
Côtes de Provence Minuty 2022 ✧ 35 €

## Vins rouges

- Sancerre, Joseph Mellot 2021 ✧ 40 €  
Menetou-Salon, Olivier Faucher 2021 ✧ 39 €  
Reuilly, domaine Mabillot 2021 ✧ 38 €  
Chinon, Philippe Alliet 2020 ✧ 45 €  
Côtes de Rhône Clos des Lumières 2018 ✧ 49 €  
Bordeaux, domaine de la Croix vignoble Arnaud 2020 ✧ 46 €  
Morey-Saint-Denis 1er Cru, Pascal Marchand 2018 ✧ 120 €

## Boissons

- Eaux plates : Evian – 75 cl ✧ 6 €  
Eaux pétillantes : Orezza (eau Corse) – 1 l  
Badoit, San Pellegrino, Chateldon (eau de Louis XIV) – 75 cl ✧ 6 €  
  
Coca-cola, jus de fruits – 25 cl ✧ 6 €  
Café, thé, infusion, chocolat au lait ✧ 3 €

# À emporter

Chaque entrée, plat et dessert de la carte vous est aussi proposé à emporter du vendredi au dimanche.

Entrées ✧ 12 €

Plats ✧ 20 € (sauf ris de veau ✧ 28 €)

Fromage ou dessert ✧ 7 €

Le menu complet à emporter ✧ 39 €

## Nos partenaires

La ferme Lafouasse ✧ Pecqueuse



Métro ✧ Trappes

La Grange des 3 Shanti ✧ Sonchamp



Joël Le HIR, fromager et affineur ✧ Marché Les Essarts-le-Roi

Claudie de la ferme de la Noue ✧ La Celle Les Bordes

Corinne et Richard, artisans boulanger-pâtissier ✧ Chambourcy

Aimée et Adrian, la boucherie du Château ✧ Rambouillet

Christophe Javelle, pâtissier

Floral Still, fleuriste créateur ✧ Rambouillet

### Nathalie & Christophe CORNIER

Auberge de l'Élan

5, rue du Village - 78720 La Celle Les Bordes



<https://www.auberge-de-l-elan.fr/>

01.34.85.15.55 / 06.75.65.37.88

[aubergelan@wanadoo.fr](mailto:aubergelan@wanadoo.fr)