

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 €

Escargots de la ferme du Colimaçon, crème d'ail et girolles
Terrine de gibier du moment, foie gras et chutney figues et échalotes
Terrine de poissons saumon fumé et crevette géante

Plats

✧ 29 €

Filet de poisson retour du marché, beurre blanc et tagliatelles de légumes
Côte de veau poêlée, jus court à la truffe et gratin truffé
Filet de bœuf Rossini, râpé de pomme de terre jus corsé

Fromages

✧ 15 €

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

Desserts

✧ 15 €

Fruits rôtis miel et sirop d'érable, sorbet du moment
Dessert de l'instant
Moelleux chocolat, crème anglaise

Vins blancs

- Reuilly, domaine Mabillot 2021 ✧ 38 €
- Sancerre, Laporte 2022 ✧ 40 €
- Menetou-Salon, Olivier Foucher 2022 ✧ 39 €
- Cheverny, Domaine Maison 2022 ✧ 37 €
- Chablis, Jean-Marc Brocard 2022 ✧ 45 €

Vins rosés

- Incroyable, Pays d'Oc 2023 ✧ 29 €
- Côtes de Provence Château Tour St Honoré 2023 ✧ 32 €
- Côtes de Provence Minuty 2023 ✧ 35 €

Vins rouges

- Rully, Domaine Michel Briday 2016 ✧ 38 €
- Saumur Champigny, Le Blason ✧ 39 €
- Le Clos Minervois 2016 ✧ 37 €
- Côtes de Rhône, Domaine Beaurenard 2021 ✧ 49 €
- Crozes-Hermitage, Domaine des Remizières 2022 ✧ 52 €
- Bordeaux St Emilion 2018 ✧ 48 €

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

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