

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 en croûte
Terrine de gibier du moment, foie gras et chutney figues et échalotes
Gambas poêlées et fusillis de Lafouasse, au Parmigiano Reggiano

Plats

✧ 29 €

Filet de poisson retour du marché, sauce vierge et tagliatelles de légumes
Pintade de Luteau (45) en deux cuissons, jus corsé et crème de girolles
Gibier selon arrivage, sauce grand veneur

Fromages

✧ 15 €

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

Desserts

✧ 15 €

Agrumes et citron vert comme un tiramisu
Tartelette Tatin, crème au Calvados et sa glace vanille de Bourbon
Cœur coulant chocolat, crème anglaise infusion menthe

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