

elch

— MENU —

Toute l'équipe du Elch vous souhaite la bienvenue
ainsi qu'un bon appétit !



Par respect pour notre clientèle, un endroit spécifique est mis en place
pour nos amis fumeurs de cigares, merci de votre compréhension.

elch



LES ENTRÉES

VELOUTÉ DE PERSIL TUBÉREUX

Crème montée à la truffe

16

BURRATA CRÉMEUSE

Salade de tomates goûteuses, pesto à la pistache, olive taggiasche

18

CEVICHE DE DORADE

Lait de tigre aux agrumes et noix de coco

Trévisse castelfranco, mangue, huile citron vert, chips de pain de campagne

22

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES

Œuf de poisson volant, huile de citron confit

24

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Crème de dattes Medjool, gel de grenade et hibiscus, brioche tiède

26

RAVIOLE OUVERTE AU HOMARD

Demi homard, émulsion de crustacés à l'estragon, asperge, fiore di latte

32

elch



LES TARTARES

(+8€ en plat, accompagné de frites fraîches et salade)

TARTARE DE BŒUF DU PAYS AU COUTEAU

Bœuf coupé au couteau, échalotes, câpres, cornichons, huile d'olive

21

TARTARE DE BŒUF AMÉRICAIN FAÇON ELCH

Bœuf haché fin, échalotes, persil, câpres, cornichons

21

TARTARE DE SAUMON « LABEL ROUGE »

Guacamole, ciboulette, crevettes grises

25

TARTARE DE THON ROUGE

Coulis de poivrons, échalotes, huile d'olive

26

elch



LES PLATS

RISOTTO AUX FÈVES ET ASPERGES

Crèmeux de parmesan 36 mois

24

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE

Sauce au vin jaune du Jura et morilles, pappardelle

32

SAUMON ÉCOSSAIS « LABEL ROUGE »

Mousseline de petits pois, beurre blanc à la vanille

Pomme vapeur safranée, caviar de saumon

34

FILET DE BAR « PETIT BATEAU »

Chou-rave et fenouil rôti au miel, sauce au Crémant luxembourgeois

37

NOISETTE D'AGNEAU, CRUMBLE D'OLIVE

Courgettes, purée de pommes de terre, jus réduit à l'ail noir

39

FILET DE BŒUF SIMMENTHAL

Sauce au poivre de Kampot, pressé de pommes de terre

40

elch



LES DESSERTS

FINE TARTE TATIN AUX POMMES

Glace à la prune et Armagnac

15

MOUSSE AU NOUGAT

Biscuit Joconde, croustillant pistache et coulis de fruit rouge

15

SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER

Nougatine et sirop à l'orange

15

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Servi tiède, glace au lait d'amande

15

ÎLE FLOTTANTE GLACÉE

Sauce vanille et caramel

15

CAFÉ GOURMAND

Quatre douceurs du moment

15

elch



LE FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Chutney et fruits secs

16

LES SORBETS ET CRÈMES GLACÉES

SORBETS : FRAMBOISE, CITRON, CASSIS OU MANGUE

3,50 la boule

CRÈMES GLACÉES : VANILLE BOURBON, CHOCOLAT GRAND CRU,
PISTACHE OU MOKA

3,50 la boule

elch





Pour toutes informations concernant vos évènements,
contactez-nous sur : info@elch.lu

Une brochure spécialement prévue à cet effet vous sera envoyée.