

clotaire

Menu de saison - 37€

Menu servi en semaine jusqu'au vendredi midi, hors week-end et jours fériés.

Menu is served only on week to Friday lunchtime, excluding week-end and national holidays

Mise en bouche

Velouté de champignons, dés de jambon grillé et copeaux de parmesan

Mushroom soup, diced grilled ham and parmesan shavings

Jambon Ibérique de Cebo, céleri rave confit et mousse de châtaignes

Cebo Iberian ham, candied celeriac and chestnut mousse



Salade verte et légumes confits, guacamole et pignons de pin vinaigre condiment balsamique Les Enfants de Bacchus

Green salad and confits vegetables, guacamole and pine nuts with balsamic vinegar from Les Enfants de Bacchus

Harmonie du Chef

Suprême de pintade pochée, sauce suprême, ail des ours choux farcis aux légumes et polenta

Poached guinea fowl breast, supreme sauce, wild garlic, cabbage stuffed with vegetables and polenta

Filet de bar, crème de vermouth, tombée de petits pois au chorizo, purée de pommes de terre

Seabass fillet, vermouth cream, sautéed peas with chorizo, mashed potatoes



Tofu macéré, légumes et ananas sauce aigre-douce, nouilles de riz

Marinated tofu, vegetables and pineapple with sweet and sour sauce, rice noodles

Clôture Gourmande

Assiette de Fromages AOP

Gourmet AOP Cheese Plate

Mangue, sorbet passion, nage de champagne et biscuit rose de Reims

Mango, passion fruit sorbet, champagne and biscuit rose from Reims

Entremet chocolat, praliné et biscuit jonconde aux noisettes

Chocolate dessert, praline and hazelnut joconde biscuit

Menu enfant <10 ans - 15€

Nuggets de poulet ou poisson + frites ou purée +1 boule de glace

Menu for children <10 years chicken nuggets or fish, house fries or mashed potatoes, ice cream

