

clotaire

Menu de saison - 42€

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

Terrine de joue de boeuf, crème de moutarde et mesclun de salade

Beef cheek terrine, mustard cream and mesclun salad



Burrata et légumes d'été façon Caponata au vinaigre Les Enfants de Bacchus balsamique

Burrata and summer vegetables Caponata style with Les Enfants de Bacchus balsamic vinegar

Harmonie du Chef

Truite rose, poêlée de fenouil, olives et tomates confites, chorizo (selon arrivage)

Pink trout, pan-fried fennel, olives and candied tomatoes, chorizo

Ballotine de volaille aux cacahuètes grillées, sauce menthe et graines de Carvi, poêlée d'artichauts et petits pois

Poultry ballotine with roasted peanuts, mint and caraway seed sauce, pan-fried artichokes and peas



Poêlée de légumes du moment

Pan-fried vegetables of the moment

Clôture Gourmande

Assiette de fromages AOP

Gourmet AOP Cheese Plate

Tartelette au jubilé de griottes et ganache montée, noix de coco, glace pistache

Morello cherry jubilee tartlet with whipped ganache, coconut, pistachio ice cream

Menu enfant <10 ans - 15€

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

Menu for children <10 years chicken nuggets or fish, house fries or puree of the moment + ice cream

