

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

Velouté d'asperges blanches et parmesan, oeuf poché et lard pancetta

White asparagus and parmesan velouté, poached egg and bacon pancetta

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

Onglet de veau, sauce aux morilles, asperges vertes et purée de pommes de terre

Veal hanger steak, morel sauce, green asparagus and mashed potatoes

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

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



Risotto aux légumes verts et tofu fumé

Risotto with green vegetables and smoked tofu

Clôture Gourmande

Assiette de fromages AOP

Gourmet AOP Cheese Plate

Mille-feuille de pommes tièdes au caramel, crème vanille et glace verveine à l'alcool du Velay

Warm apple mille-feuille with caramel, vanilla cream and verbena ice cream with Velay alcohol

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

