

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

Carpaccio de Magret de canard, salade et ketchup de betterave, pignon de pin et mousse de chèvre

Duck breast carpaccio, beets, pine nuts and goat cheese mousse



Jaune d'oeuf macéré au whisky de la maison Guillon, autour du chou-fleur et de l'oignon

Whiskey-marinated egg yolk, around cauliflower and onion

Harmonie du Chef

Filet de Daurade à la plancha, purée de patate douce au lait d'amande, sauce coco vanille et coulis de

curry vert (selon arrivage)

Grilled sea bream fillet, sweet potato purée with almond milk, coconut vanilla sauce and green curry coulis (subject to availability)

Poitrine de porc snackée, poêlée de pommes de terre et champignons, jus de viande et crème de parmesan

Pan-fried pork belly, pan-fried potatoes and mushrooms, meat juice and parmesan cream



Poêlée de légumes du moment

Pan-fried vegetables of the moment

Clôture Gourmande

Assiette de fromages AOP

Gourmet AOP Cheese Plate

Nougat glacé au miel d'Hautvillers, maison Hatier et Fils, compotée d'abricots, romarin et fruits secs

Iced nougat with Hautvillers honey, Hatier et Fils, apricot compote, rosemary and dried fruit

Menu enfant <10 ans - 15€

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

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



Prix nets en euros, TVA et service compris. Boissons non comprises. Origine des viandes : France, Pays-Bas, Allemagne, Belgique

Net prices in euros, VAT and service included. Drinks not included. Origin of meat: France, Netherlands, Germany, Belgium