

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

Mousse et éclats de foie gras, gelée d'Armagnac, quenelle de pommes poêlées

Foie gras mousse and shards, Armagnac jelly, quenelle of pan-fried apples



Oeuf poché, pressé de poireaux, sauce Hollandaise, oeufs de saumon et crumble fumé

Poached egg, pressed leeks, Hollandaise sauce, salmon roe and smoked crumblecream

Harmonie du Chef



Lieu jaune, embeurré de légumes maître d'hôtel, sauce verte au wakamé (selon arrivage)

Pollock, vegetables buttered maître d'hôtel, green wakame sauce (subject to availability)

Faux-filet d'agneau, sauce à la bière "tête de chou", purée de butternut, poires et châtaignes

Lamb sirloin, beer sauce, butternut, pear and chestnut puree

Clôture Gourmande

Assiette de fromages AOP

Gourmet AOP Cheese Plate

Minestrone de fruits exotiques, glace coco et tuile croustillante

Minestrone of exotic fruits, coconut ice cream and crispy tuile

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, Irlande

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