

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

Pâté en croûte Richelieu à la façon du chef Arnaud MARTIN

Richelieu pâté en croûte by the chef Arnaud MARTIN

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

Arlette, anneau de pommes caramélisées et sa mousse de pommes

Arlette, a ring of caramelized apples and its apple mousse

Menu enfant <10 ans - 15€

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

Menu for children <10 years chicken nuggets or fish, puree of the moment or vegetables or potato gratin + 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