

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 (pork and poultry) by the chef Arnaud MARTIN

Carpaccio de Daurade, lait de coco et julienne de carottes aux noix de cajou, curry et épices (selon arrivage)

Sea bream carpaccio with coconut milk and julienne carrots with cashew nuts, curry and spices (subject to availability)

Harmonie du Chef

Filet de flétan, Rigatoni farcie aux encornets, crème à l'aneth (selon arrivage)

Halibut fillet, Rigatoni stuffed with squid, dill cream (subject to availability)

Mignon de porc et son effiloché, crème de pois chiche, rutabaga et sauce Masala

Pulled pork, chickpea cream, rutabaga with Masala sauce

Clôture Gourmande

Assiette de fromages AOP

Gourmet AOP Cheese Plate

Fraise mojito, glace vanille et tuile aux amandes

Strawberry mojito, vanilla ice cream and almond tuile

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

