

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

Faisselle de brebis aux fines herbes, sablé piment d'Espelette, concombre et radis

Sheep's milk cheese with herbs, Espelette pepper shortbread, cucumber and radish

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 Rouget-barbet, crème d'artichaut et concassé de tomates confites, huile basilic et pignons de pin (selon arrivage)

Red mullet fillet, artichoke cream and crushed sun-dried tomatoes, basil oil and pine cones (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

Myrtilles et crème Génépi, glace yaourt et meringuette

Blueberries and Génépi cream, yogurt ice cream and meringue

Glace praliné, sauce chocolat et éclats de pailleté feuillantine

Praline ice cream, chocolate sauce and feuilletine flakes

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

