

# 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

Pastrami au paprika fumé, minestrone de tomates et sorbet poivrons

*Smoked paprika pastrami, tomato minestrone, and peppers sorbet*

Chair de crabe citron et basilic, velouté de courgettes froid, dés de pommes Granny Smith et poivre de Sichouan (selon arrivage)

*Crabmeat with lemon and basil, chilled zucchini velouté, diced Granny Smith apples, Sichuan peppers (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)*

Cuisse de canard confite, betterave rôtie, purée de carottes à l'orange et sauce à la cerise noire

*Duck confit leg, roasted beetroot, orange-infused carrot purée and black cherry sauce*

### Clôture Gourmande

Assiette de fromages AOP

*Gourmet AOP Cheese Plate*

Tartelette chocolat blanc et framboise, glace pistache, crème légère au wasabi

*White chocolate and raspberry tartlet, pistachio ice cream, light wasabi cream*

Abricot rôti, crème diplomate au thé noir de Ceylan, tuile sésame

*Roasted apricot, Ceylon black tea diplomat cream, sesame 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*



Prix nets en euros, TVA et service compris. Boissons non comprises. Origine des viandes : France, Autriche, Hollande

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