

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 Sichuan (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

Banane rôtie, caramel Rhum vanille, mousse de noix de coco, glace vanille et crumble amande

Roasted banana, rum-vanilla caramel, coconut mousse, vanilla ice cream, and almond crumble

Menu enfant <10 ans - 15€

Nuggets de poulet ou filet de poisson + purée du moment ou légumes + 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