

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

Pressée de poireaux, crevettes roses, pamplemousse, vinaigrette au Xérès et agrumes (selon arrivage)

Leek pressé, pink shrimp, grapefruit, and Sherry-citrus vinaigrette (subject to availability)

Harmonie du Chef

Dos de Cabillaud, crème de moules safranée, chorizo et brunoise de fenouil (selon arrivage)

Cod loin, saffron mussel cream, chorizo, and fennel brunoise (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

Biscuit noisettes, ganache au mascarpone et chocolat blanc, cœur café et noisette

Hazelnut sponge, mascarpone and white chocolate ganache, coffee and hazelnut center

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