

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

Oeuf poché fumé au foin, lit de girolles, bouillon de légumes crémé et croustillant de veau

Hay-smoked poached egg, bed of chanterelles, creamy vegetable broth, and crispy veal

Cheesecake à la truite fumée et aneth (selon arrivage)

Smoked trout and dill cheesecake (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)

Épaule d'agneau en cuisson longue, croûte aux graines de courges et son émulsion

Slow-cooked lamb shoulder with a pumpkin seed crust and emulsion

Clôture Gourmande

Assiette de fromages AOP

Gourmet AOP Cheese Plate

Biscuit noisettes, ganache au mascarpone et chocolat blanc, coeur 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 + pommes frites ou légumes + 1 boule de glace

Menu for children <10 years chicken nuggets or fish, french fries or vegetables + ice cream

