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

Crème de lentillons de Champagne, dés de jambon braisé
Cream of Champagne small lentils, diced braised ham

Cheesecake à la truite fumée et aneth (selon arrivage)
Smoked trout and dill cheesecake (subject to availability)

Harmonie du Chef

Dos de lieu noir, sauce à l'orange et estragon, crème de panais et carottes (selon arrivage)
Saithe, orange and tarragon sauce, parsnip and carrot purée (subject to availability)

Pavé de Cerf sauce au Cognac, confit d'échalotes, noisettes torréfiées, purée de céleri grillé et pomme de terre
Venison steak with Cognac sauce, shallot confit, toasted hazelnuts, and a purée of roasted celeriac and potato

Clôture Gourmande

Financier pistache, compotée de coings et vanille, mascarpone et crème de châtaignes
Pistachio financier, quince and vanilla compote, mascarpone, and chestnut cream

Biscuit Madeleine, brunoise de mangue sabayon passion et coulis exotiques
Madeleine sponge, mango brunoise, passion fruit sabayon, and exotic fruit coulis

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

Prix nets en euros, TVA et service compris. Boissons non comprises. Origine des viandes : France, Allemagne
Net prices in euros, VAT and service included. Drinks not included. Origin of meat: France, Germany,