

MENU CLEMENCEAU

Servi uniquement le soir et le week-end

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT - 29.00 €uros -

ENTREE, PLAT et DESSERT - 36.00 €uros -

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT - 40.00 €uros -

-Accord Mets et Vins : 2 Verres - 14.00 €uros - 3 Verres - 20.00 €uros-

Les Entrées

10 €uros (hors formule)

Panna Cotta de champignons, cappuccino de café et noisettes torréfiées

Ou

Œuf^{Bio} parfait, émulsion de tomme de Vendée, Pancetta grillée et huile verte

Ou

Noix de Saint Jacques, crème de chorizo et poireaux grillés **Suppl. : 4 €uros**

Les Plats

21 €uros (hors formule)

Retour de la Criée, croûte de pavot/sésame, Crème de potiron au lait de coco, pesto de cresson

Ou

Volaille farcie aux châtaignes, Patate douce rôties aux thym, sauce au vin jaune

Ou

Tournedos de Bœuf^{Fr}, Gnocchi au vieux Cantal, Sauce crémeuse aux poivres **Suppl. : 4 €uros**

Tous nos plats sont servis avec des légumes frais de saison / Toutes nos viandes sont d'origines Françaises et/ou Local

Les Desserts *Merci de choisir votre dessert en début de repas !*

10 €uros (hors formule)

Sablé breton, Lemon Curd kiwi, Sorbet fruits de la passion, éclat de meringue

Ou

Biscuit succès, crème praliné et cacahuètes caramélisées, glace Chocolat/Noisette

Ou

Moelleux au chocolat « Weiss », ganache pistache et sorbet fruits rouges

Ou

Assortiment de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 4 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 4 €uros