

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)

Asperges Vertes grillées / Espuma de raifort / Sablé au comté

Ou

Saumon Fumé maison / Crème aux herbes fraîches / Focaccia / Caviar végétal

Ou

Langoustines croustillantes / légumes croquants / Crémeux au Safran de Vendée

Les Plats

21 €uros (hors formule)

Lieu Jaune grillé / Riz Vénéré / Légumes glacés / Sabayon à la bière « L'Eco Pain »

Ou

Mignon de Cochon / Gratin / Asperges blanches grillées / Crème à l'ail des ours

Ou

½ Magret de Canard laqué / Wok de légumes caramélisés/ sésame et gingembre

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)

Crémeux Chocolat au Sapin de L'Oie / Glace maison au miel / Tuile croustillante

Ou

Tartelette aux pommes caramélisées / crème d'amandes / glace à la vanille gousse

Ou

Tiramisu glacé / Coque chocolat craquante

Ou

Assortiment de 3 fromages, Mesclun et beurre maison

Ou

Café ou Thé Gourmand

Suppl. : 2 €uros

Ou

Irish coffee Gourmand

Suppl. : 6 €uros