

Suggestions à la Carte, été 2024

Les Entrées

Carpaccio de Boeuf, copeaux de parmesan, champignons crus 16 €

Tomates noires de Crimée, buratta et pesto 14 €

Nems croustillants aux crevettes, sucrine, menthe, sauce curry et gingembre 15 €

Salade de poulpe tiède sur une mini ratatouille, coulis fenouil, sauce rouille 17 €

Les Plats

Filet de bar, risotto comme une paella, jus de moules safran 25 €

Saumon grillé, pâtes au citron, courgettes, tomate confite et olives noires 22 €

Suprême de volaille fermière farci aux fines herbes et pignons de pin 21 €

Grenouilles en persillade, pommes de terre délicatesse 27 €

Magret de canard rôti rosé, jus aux griottes 22 €

Faux filet race Aubrac, jus porto et moutarde au moût de raisin 24 €

Les fromages et desserts

Café gourmand, 5 mignardises au choix du chef 10,00 €

Soupe de pêches à la verveine, sorbet pêche, tuile craquante 9,00 €

Demi Saint Marcelin, salade 5,50 €

Crème brûlée vanille ou pistache, avec macaron 8,50 €

Coupe de sorbets, pêche, citron, passion et fraises fraîches 9,80 €

Pana Cota au chocolat Dulce, compotée de myrtilles, sablé breton 9,50 €

Tiramisu à la pistache, café et amaretto 9,00 €

Fromage blanc, crème, nature, coulis, ou cervelle des canuts 6,00 €



RECETTE

Pavlova aux fraises

Meringue:

100 gr de blanc d'oeuf

200 gr de sucre

Monter les blancs en ajoutant petit à petit le sucre semoule, serrer, tailler à la poche.

Cuisson à 110 degrés pendant une heure.

Crème mascarpone :

50 gr de crème anglaise chaude versée sur 50 gr de couverture ivoire, émulsionner.

Une fois refroidi, ajouter 50 gr de mascarpone et 100 gr de crème fouettée sucrée.

Coulis de fruits rouges et fraises fraîches taillées au carré pour la base et en pointes pour la déco, oseille rouge, fleur de pensée, billes de biscuits bronze, sucre de praline rose mixé.

Olivier Roch,
chef de l'Horloge Gourmande



Profitez des beaux jours
et de la période estivale pour
partager un moment convivial
sur notre terrasse...
à l'arrière du restaurant

