

# Au près du Clo cher

## La carte

**Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 36 €**

**Entrée + Plat + Dessert : 44 €**

### Entrées

- Œuf parfait, chorizo, tomates et poivrons confits
- Salade de figues, Buffalo, pistaches et huile d'olive maturée
- Terrine de cochon et canard gras du Morvan
- Filets de sardines marinés, condiment bergamote, gingembre et oignon rouge
- Assiette de charcuteries

### Plats

- Turbot au beurre meunière, câpres
- Risotto aux champignons
- Quenelle de volaille, blettes et bisque d'écrevisse (40 min de cuisson)
- Poitrine de cochon du Jointout, bouillon miel et gingembre

### Desserts

- Figs rôties, pain d'épices et glace myrtille
- Fondant au chocolat de la maison Saldac, sauce chocolat noir et glace vanille
- Tartelette abricot meringuée
- Confit de mirabelles, glace au yaourt de brebis et sorbet figue
- Assiette de fromages locaux et fermiers

Ce menu peut varier en fonction de l'approvisionnement de nos producteurs.

Prix nets et service compris.

Toutes nos viandes sont d'origine France.

