

Menus Auprès du Clocher

3 services 49€

Servi uniquement au déjeuner

Amuses Bouches Apéritives

Entrées

Betteraves et chèvre du Blanet

Betteraves confites, en chips et en pickles, crémeux de chèvre frais fumé,
Condiment au géranium rosat

Ou

Escargots des Prés de Fontaines

(supplément de 7€)

Raviole d'escargots de David Camus, potagère de légumes
Coulis de persil, court bouillon à la réglisse

Plats

Cabillaud

Dos de cabillaud cuit nacré, feuilles à feuilles de Butternut,
Poutargue, beurre blanc à la baie deatak

Ou

Canard de la famille Lapree

Filet de canard rôti, céleri rave confit au café,
Chutney de poire, jus réduit

Fromage 15€

(Non inclus dans les menus)

Chariot de fromages affinés de Bourgogne et de France

Dessert

Pamplemousse et Jasmin

Crémeux, confit et suprêmes de pamplemousse
Sorbet fromages blanc et fleur de jasmin, streusel aux amandes

Mignardises Gourmandes

Menus Auprès du Clocher

4 services 70€

5 services 80€

Servi à tous les dîners

Amuses Bouches Apéritives

Betteraves et Chèvre du Blanet

Betteraves confites, en chips et en pickles, crémeux de chèvre frais fumé,
Condiment au géranium rosat

Escargots des Prés de Fontaines

(Menu en 5 services)

Raviole d'escargots de David Camus, potagère de légumes
Coulis de persil, court bouillon à la réglisse

Cabillaud

Dos de cabillaud cuit nacré, feuilles à feuilles de Butternut,
Poutargue, beurre blanc à la baie de batak

Canard de la Famille Lapree

Filet de canard rôti, céleri rave confit au café,
Chutney de poire, jus réduit

Fromage 15€

(Non inclus dans les menus)

Chariot de fromages affinés de Bourgogne et de France

Pamplemousse et Jasmin

Crémeux, confit et suprêmes de pamplemousse
Sorbet fromages blanc et fleur de jasmin, streusel aux amandes

Mignardises Gourmandes