

Menus Auprès du Clocher

3 services 49€

Servi uniquement au déjeuner

Amuses Bouches Apéritives

Entrées

Fraîcheur de Coquillages

Coques, couteaux et vernis en rémoulade, semoule et crème de chou-fleur torréfié,
Condiment acidulé de pommes vertes et Cidre.

Ou

Escargots des Prés de Fontaines

(supplément de 7€)

Escargots de David Camus en persillade, butternut confit et grillé,
Lard blanc, pâte de citron.

Plats

Merlu de Ligne de Saint-Jean de Luz

Dos de merlu cuit à basse température, endive aux agrumes,
Kumquat et Morteau, émulsion beurre blanc.

Ou

Bœuf Charolais

Faux-filet et paleron saisi au sautoir, scorsonères rôties au miel,
Crème de raifort, jus réduit au pinot noir.

Fromage 16€

(Non inclus dans les menus)

Chariot de fromages affinés de Bourgogne et de France

Dessert

Marrons et Clémentines

Meringue croustillante, crémeux et clémentine fraîche,
Sablé châtaignes, crème de marrons

Mignardises Gourmandes

Menus Auprès du Clocher

4 services 72€

5 services 84€

Servi à tous les dîners

Amuses Bouches Apéritives

Fraîcheur de Coquillages

Coques, couteaux et vernis en rémoulade, semoule et crème de chou-fleur torréfié,
Condiment acidulé de pommes vertes et Cidre.

Escargots des Prés de Fontaines

(menu en 5 services)

Escargots de David Camus en persillade, butternut confit et grillé,
Lard blanc, pâte de citron.

Merlu de Ligne de Saint-Jean de Luz

Dos de merlu cuit à basse température, endive aux agrumes,
Kumquat et Morteau, émulsion beurre blanc.

Bœuf Charolais

Faux-filet et paleron saisi au sautoir, scorsonères rôties au miel,
Crème de raifort, jus réduit au pinot noir.

Fromage 16€

(Non inclus dans les menus)

Chariot de fromages affinés de Bourgogne et de France

Marrons et Clémentines

Meringue croustillante, crémeux et clémentine fraîche,
Sablé châtaignes, crème de marrons

Mignardises Gourmandes