

Auprès Du Clocher

4 Services 85 €

(Servi uniquement au déjeuner)

Douceurs Salées

—

Amuse Bouche

—

Asperge Verte du Val De Loire / Verveine / Truite Fumée

—

Brochet de Rivière / Blettes / Pleurotes

Soupe de Poissons

—

Agneau Fermier du Quercy / Carotte des Sables / Cumin

Jus Réduit

—

Fromages Fermiers de Bourgogne

(Supplément 15 €)

—

Pamplemousse Rose / Jasmin / Amande

—

Douceurs Sucrées

Menu 5 ou 6 Services disponible sur demande / Pour l'ensemble des convives

Auprès Du Clocher

*5 Services 95 € / 6 Services 115 € **

Douceurs Salées

Amuse Bouche

Asperge Verte du Val De Loire / Verveine / Truite Fumée

*Escargots du Morvan / Poireaux / Ail des Ours **

Brochet de Rivière / Blettes / Pleurottes

Soupe de Poissons

Lotte des Côtes Bretonnes / Asperges Blanches

Condiment Grenobloise

Agneau Fermier du Quercy / Carotte des Sables / Cumin

Jus Réduit

Fromages Fermiers de Bourgogne

(Supplément 15 €)

Pamplemousse Rose / Jasmin / Amande

Douceurs Sucrées

Auprès du Clocher

4 Services 85 €
(Served at lunch only)

Savoury sweets

—

Amuse Bouche

—

Green Asparagus from Val de Loire/ Verbena/ Smoked Trout

—

Pike of River/ Swiss Chard/ Oyster mushrooms

Fish soup

—

Farm Lamb of Quercy/ Sand Grown Carrots/ Cumin

Reduced Juice

—

Farm Chesse Board of Bourgogne

(Extra 15 €)

—

Pink Grapefruit/ Jasmine/ Almond

—

Sweets

Menu 5 or 6 Services available on request/ For all guests

Auprès du Clocher

*5 Services 95 € / 6 Services 115 € **

Savoury sweets

—

Amuse Bouche

—

Green Asparagus from Val de Loire/ Verbena/ Smoked Trout

—

*Bourgogne Snails From Morvan/ Leeks/ Wild Garlic **

—

Pike of River/ Swiss Chard/ Oyster mushrooms

Fish soup

—

Monkfish from Brittany/ White Asparagus

"Grenobloise " Condiment (capers/butter/lemon)

—

Farm Lamb of Quercy/ Sand Grown Carrots/ Cumin

Reduced Juice

—

Farm Cheese Board of Bourgogne

(Extra 15 €)

—

Pink Grapefruit/ Jasmine/ Almond

—

Sweets