

# L'AUTOMNE À CLAIREFONTAINE

*Menu en 3 services (entrée – plat – dessert) : 78 € hors boisson*

*Menu en 4 services (entrée – poisson – viande – dessert) : 98 € hors boisson*

LE FOIE-GRAS DE CANARD DE CHALOSSE, *(carte 44€)*  
Mi-cuit, raisins blonds de pays, noisettes grillées et coing rôti à la baie de genièvre

*Ou*

LA TRUITE DES FONTAINES DE BEAUFORT, *(carte 34€)*  
Marinée, fumée, petit jardin estival

\*\*\*\*

L'OMBLE CHEVALIER DES FONTAINES DE BEAUFORT À LA GRENOBLOISE, *(carte 42€)*  
Confit au naturel, risotto de blé tendre et beurre noisette

*Et / Ou*

LA VOLAILLE DE MONSIEUR SIMIAN EN TROIS FAÇONS, *(carte 45€)*  
Le filet rôti sur l'os, jus corsé, millefeuille de pommes de terre Bintje à la sarriette,  
Gyoza de la cuisse, bouillon à la citronnelle,  
L'aileron confit et grillé, émulsion béarnaise

\*\*\*\*

LE SOUFFLÉ CHAUD À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE VERTE ET CHOCOLAT VALRHONA, *(carte 20€)*  
Crèmeux et sorbet verveine

*Ou*

LA POIRE COMICE D'AGNIN, *(carte 20€)*  
Marmelade au thym citron du jardin, extraction au vinaigre de kalamansi et glace aux marrons de l'Ardèche

*Ou*

LE CHOCOLAT NYANGBO VALRHONA, *(carte 20€)*  
Crèmeux au café torréfié, mousse onctueuse à la cardamome verte et sorbet cacao

GRAND CHARIOT DES FROMAGES DE NOTRE RÉGION **15€** - FAISSELLE FERMÈRE DE VACHE « DES LAURIERS » **8€**

*L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est disponible sur simple demande.  
Notre cuisine est « Maison » dans la tradition, élaborée à partir de produits bruts.  
Nos viandes sont soigneusement sélectionnées et sont d'origines Françaises et UE.  
Prix nets, TVA incluse*