

L'été à Clairefontaine

3 PLATS : Entrée, Plat et Dessert 75 €

4 PLATS : Entrée, Poisson, Viande et Dessert 98 €

PREAMBULE

LE FOIE GRAS DE CANARD DE SOUPROSSE POËLÉ,
Céréales Iséroises croustillantes, figues de nos vergers

Ou

LES LANGOUSTINES DE LA MANCHE,
Rôties au beurre de crustacés, shiitaké de saint Alban de Roche, salsifis confit, sabayon hollandaise

LE PAVÉ DE BAR,
Confit à l'huile d'ail, végétal d'artichauts, blettes, céleri et truffes Aestivum, léger bouillon crémé

Et / ou

LE FILET DE BŒUF SÉLECTION DE MR DURAND,
Poêlé aux aromates d'ici, aubergines des Jardins de Corneyzin, jus de bœuf infusé au kasha

Et / ou

LE FILET DE VOLAILLE DE SERPAIZE,
Lentement rôti, fumé minute, caillé de vache des Lauriers, girolles et « gâteau » de potimarron de pays, jus réduit

LA LIQUEUR DE CHARTREUSE ET LE CHOCOLAT VALRHONA,
Soufflé chaud dans la tradition, infusion de verveine du jardin rafraichie

Ou

LA POIRE TRIOMPHE DE VIENNE,
*Un thé glacé aux feuilles de bergamotes
Sphère caramel, marmelade aux épices, chantilly et crumble tonka, sorbet poire citron*

Ou

FINGER AU CHOCOLAT VALRHONA,
Biscuit Sacher, crémeux chocolat Manjari et praliné, glace aux noix torréfiées

Petits fours et mignardises

SUPPLEMENT SUR DEMANDE :

LA SELECTION DE QUATRE FROMAGES DE PAYS ET D'UN FROMAGE TRAVAILLE TOAST DE PAIN DE CAMPAGNE **15€**
FAISSELLE FERMIERE DE VACHE DANS LA TRADITION ISEROISE **8€**

*L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est disponible sur simple demande.
Nos viandes sont soigneusement sélectionnées et sont d'origines Françaises et UE
Prix nets, TVA incluse*