

Les Saisons à Clairfontaine

3 PLATS : Entrée, Plat et Dessert 70 €

4 PLATS : Entrée, Poisson, Viande et Dessert 95 €

PREAMBULE

LE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST CONFIT TROIS SEMAINES,
La pêche crue et marinée à la verveine de notre jardin, bavaroise à l'amande (carte 33€)

Ou

LES LANGOUSTINES DE LA MANCHE,
Rôties, courgette fleur de Saint-Prim, basilic menthe, fenouil et mangue (carte 30€)

LE BAR CONFIT A L'HUILE D'OLIVE,
Déclinaison autour de la tomate de Chonas l'Amballan et sabayon Choron (carte 45€)

Et/ou

LE VEAU DU LIMOUSIN,
Filet, paleron et jarret, petits pois, champignons sauvages, gnocchis, jus de veau à l'estragon (carte 48€)

LA LIQUEUR DE CHARTREUSE ET LE CHOCOLAT VALRHONA,
Soufflé chaud dans la tradition, infusion de verveine du jardin rafraîchie (carte 18€)

Ou

FRAMBOISES ET AGASTACHE SAUVAGE
La framboise dans tous ses états, pain de Gênes à la menthe du jardin et miel des Monts du Forez (carte 18€)

Petits fours et mignardises

SUPPLEMENT SUR DEMANDE :

GRAND CHARIOT DE FROMAGES AFFINES 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.

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 - Tout changement dans les menus entrainera une facturation à la carte