

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,
Mariné au Condrieu, poires de la Maison Colombier et gelée de consommé de canard (carte 33€)

Ou

LA SAINT-JACQUES BRETONNE, SEICHE ET HUITRE,
Racines de Saint-Prim confites, bouillon léger de crustacés au safran (carte 30€)

LE BAR CONFIT A L'HUILE D'AIL,
Pomme Duchesse au persil, salsifis, réduction de bouillon de volaille (carte 45€)

Et / Ou

LA VOLAILLE DE MR SIMIAN EN DEUX FACONS,
*Le filet cuit lentement, la cuisse à la façon d'un saucisson Lyonnais,
Découverte des lentilles vertes de Mr Maras, truffe Melanosporum et jus court (carte 48€)*

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

Ou

L'ANANAS VICTORIA ROTI A LA CITRONNELLE,
Mangue rafraichie et émulsion de noix de coco (carte 18€)

Petits fours et mignardises

SUPPLEMENT SUR DEMANDE :

GRAND CHARIOT DE FROMAGES FRAIS ET 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*