

Les Saisons à Clairfontaine

3 PLATS : Entrée, Plat et Dessert 70 €

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

PREAMBULE

FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST, MI CUIT ET MAGRET FUME,
Figues du Jardin, noix, Shimeji pickles et réduction de Syrah (carte 33€)

Ou

SAINT JACQUES BRETONNES, SEICHE ET HUITRE,
Racines de Saint Prim confites, bouillon léger de crustacés (carte 30€)

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

Et/ou

VOLAILLE FERMIERE DE MR SIMIAN,
*Le suprême doré lentement au sautoir, la cuisse en ballotine lardée,
Céleri rave de Saint Prim, jus au poivre de Kampot (carte 48€)*

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

Ou

POM', POM', POM', POM',
La pomme du Pilat, confite au caramel, compotée, crue, et rafraîchie (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