

---

# *Le Clemenceau*

## RESTO-BRASSERIE

Depuis 1985

---

# *Les grenouilles Rousses de Franche-Comté*

## **VOTRE CADEAU !!!**

1 Bouteille de Côtes du Jura chardonnay Maison  
Geneletti offerte (pour 4 menus achetés)

## **► NOTRE MENU GRENOUILLES : 36 €/PERS.**

- Terrine de campagne
- 18 cuisses de grenouilles nature ou en persillade
- Jambon cuit fumé de la ferme de Fontain
- Salade panachée à l'huile de noix (endive & scarole)
- Crème caramel du chef, biscuit de Montbozon

*Nos grenouilles sont précuites : pour les déguster il convient de les ramener à température dans le beurre, au four c'est mieux, environ 5 minutes à 180°.*

*Autre choix possible : des grenouilles préparées et à cuire par vos soins ( après les avoir farinées, faire revenir 1 à 2 minutes de chaque côté à la poêle dans du beurre)*

*La persillade est à part*

**Commande au 0623932766 ou à [info@le-clemenceau.com](mailto:info@le-clemenceau.com)**

**Jusqu'à 10 h maxi le jour même**

**Retrait : Lundi au Samedi de 11 h - 14 h**