

Fête des Mères

DEJEUNER DU 7 JUIN 2020



MENU À 38 €

Amuse bouches de bienvenue

Terrine de volaille
maison au foie gras et morilles
Mesclun de salade à
l'huile de noisettes

Dos de cabillaud basse
température au citron
Ratatouille
printanière en brunoise, risotto
venere parfumé au curry rouge

Ou

Suprême de volaille
fermière rôti, jus au romarin
Petits légumes et gratin de pommes
de terre du chef

Mille-feuille
croustillant aux fraises
et à la crème fouettée
vanillée

Ou

Le vacherin du Clem' « Pistache-
Griotte »
Mignardises

MENU ENFANT À 12 €

Petite salade comtoise
Escalope de veau à la crème, frites
Glace 2 boules
Boisson

SUGGESTIONS

- Marbré aux 2 saumons sauce
ciboulette
Roquette et son duo d'asperges
13 €
- Terrine de volaille maison au foie
gras et morilles
Mesclun de salade à l'huile de
noisettes
11 €
- Filets de perche meunière
Frites maison et salade verte
19.50 €
- Suprême de volaille fermière rôti,
jus au romarin
Petits légumes et gratin de
pommes de terre du chef
21 €
- Mille-feuille croustillant aux
fraises et à la crème fouettée
vanillée
7.50 €
- Le vacherin du Clem' « Pistache-
Griotte »
7.50 €