



Fête de Toussaint

Déjeuner samedi 1er novembre 2025

NOTRE MENU : 40 €/PERS.

Bouchée à la reine du Clem'

(quenelle, moules, champignons et ris de veau)

Ballottine de volaille farcie aux morilles

Flan de butternut & gratin de pommes de terre du chef

Vacherin glacé maison "choco-marron"

Caramel beurre salé

SUGGESTIONS

Entrées

- Bouchée à la reine 13 €
(quenelle, moules, champignons et ris de veau)
- Croûte aux champignons des bois & morilles 18 €
- Terrine de sanglier aux trompettes, frisée aux noix 12 €

Plats

- Raie aux câpres et beurre citronné 24 €
Flan de butternut, pommes vapeur persillées
- Ballottine de volaille farcie aux morilles 28 €
Flan de butternut, gratin de pommes de terre
- Bavette à l'échalote 26 €
Frites maison et salade verte
- Choucroute du Clem' 21 €
(Lard frais, palette, saucisse fumée & knack)

Desserts

- Baba au rhum à l'ancienne et ses raisins bruns macérés 9.50 €
- Pavlova aux fruits exotiques (passion, mangue, kiwi) 9.50 €
(Meringue croustillante et moelleuse, crème fouettée)
- Vacherin glacé maison "choco-marron" 9 €
Caramel beurre salé
- Craquant au chocolat noir, Griottines de Fougerolles 9 €