

# Fête de la Toussaint

DEJEUNER VENDREDI 1ER NOVEMBRE



## NOTRE MENU À 40 €

Amuse-bouches

Bouchée à la reine du Clem'  
(quenelle, moules, champignons et crevettes)

Ballottine de volaille farcie aux morilles

Flan de butternut

Gratin de pommes de terre du chef

Vacherin glacé maison "choco-marron"

Caramel beurre salé

## NOS SUGGESTIONS

### ENTRÉES

- Bouchée à la reine 14.50 €
- Croûte aux champignons des bois & morilles 19 €
- Terrine de sanglier aux trompettes, frisée aux noix 12 €

### PLATS

- Filets de perche meunière 26 €  
Frites maison et salade verte
- Ballottine de volaille farcie aux morilles 28 €  
Flan de butternut et gratin de pommes de terre
- Bavette à l'échalote 26 €  
Frites maison et salade verte
- Choucroute du Clem' 21 €  
(Lard frais, palette et saucisse fumée, knack)

### DESSERTS

- Baba au rhum à l'ancienne et ses raisins bruns macérés 9.50 €
- Pavlova exotique (fruit de la passion-ananas-mangues-kiwi) 9.50 €  
(Meringue croustillante et moelleuse)
- Vacherin glacé maison choco-marron, caramel beurre salé 9.50 €