

Fête de la Toussaint
Déjeuner dimanche 1er Novembre 2026

MENU 42 €

Amuse-bouches (2 pièces)

Bouchée à la reine du Clem'
(quenelles, moules, champignons et ris de veau)

Suprême de pintade fermière farci aux morilles
Poêlée de légumes de saison et gratin de pommes de terre

Entremet croustillant maison
Spéculoos, poire et caramel beurre salé

SUGGESTIONS

Entrées

- Bouchée à la reine 13 €
- Croûte aux champignons des bois & morilles 18 €
- Terrine de sanglier aux trompettes, frisée aux noix 12 €

Plats

- Filets de perche meunière 28 €
  Frites maison et salade verte
- Suprême de pintade fermière farci aux morilles 28 €
  Poêlée de légumes de saison, gratin de pommes de terre
- Bavette à l'échalote 26 €
  Frites maison et salade verte
- Choucroute garnie du Clem' 22 €
  (Lard frais, palette, saucisse fumée et knack)

Desserts

- Baba au rhum à l'ancienne 9.50 €
  et ses raisins bruns macérés
- Pavlova aux fruits exotiques (passion, mangue et kiwi) 11 €
- Vacherin glacé maison vanille fraise et son coulis 11 €
- Entremet croustillant maison 9.50 €
  Spéculoos, poire et caramel beurre salé