

Fête de Toussaint

LES 1, 2 & 3
NOVEMBRE

Le Clemenceau
RESTO-BRASSERIE

Depuis 1985

NOTRE MENU À 34 €

Amuse-bouches

Notre terrine de bœuf et foie gras en gelée
Salade d'endives à l'huile de noix

Dos de cabillaud basse température au black curry
Trilogie de choux fleurs, quenelle de patate douce
Ou

Ballottine de volaille farcie aux morilles
Étuvée de poireaux et
gratin de pommes de terre du chef

Pavlova aux saveurs d'automne
(figues, raisin blanc et noir, noix)
Ou

Vacherin maison « Poire-Chocolat »
Crème anglaise à l'amande

NOS SUGGESTIONS

ENTRÉES

- Notre terrine de bœuf et foie gras en gelée, salade d'endives à l'huile de noix **11 €**
- Croûte aux morilles et sa crème de vin jaune **18 €**
- Duo d'endives en salade Au Roquefort et filet mignon fumé **9 €**

PLATS

- Noix de St Jacques rôties
Crème au lard, épinards frais **24 €**
Lentilles noires Béluga
- Ballottine de volaille farcie aux morilles
Étuvée de poireaux et gratin de pommes de terre du chef **21 €**
- Filet de bœuf aux morilles
Légumes de saison **29 €**
Gratin de pommes de terre

DESSERTS

- Baba au rhum à l'ancienne et ses raisins bruns macérés **8 €**
- Pavlova aux saveurs d'automne (figues, raisin blanc et noir, noix) **7.50 €**
- Vacherin maison Poire-Chocolat Crème anglaise à l'amande **7.50 €**