LE PLAISIR TOUT SIMPLEMENT
70 euros

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

Éveil des papilles
&
Carpaccio de langoustine, jus réduit en vinaigrette au nori, melon confit au balsamique blanc et melon jaune
&
Truite de Crisenon
Cannelloni de courgette, céleri, mayonnaise de livèche
&
Pigeon de Corton Patrice Sanchez
Suprême servi rosé
Cuisses en croquettes, jeunes carottes et Sriracha
&
Tranche de Comté, Fromagerie Napiot, affinage 48 mois, bonbon de céleri blanc
(Supplément 15 euros)
&
Soupçon de douceur
&
Intensément chocolat –
Galet chocolat noir Valrhona 70%, Cazette de Bourgogne, namelaka chocolat

Accord mets et vins 25 euros
Un verre de Saint-Véran, Cuvée plaisir, Roger Lassarat 2024
Un verre de Crozes Hermitage, Laurent Combier 2024

LE TROIS TEMPS DE LA CLOCHE
48 euros

L'Expérience complète
60 euros

Coupe de crémant en apéritif
Un verre de vin blanc ou rouge (sélection du sommelier)

Uniquement au moment du déjeuner du lundi au samedi

Éveil des papilles

&

Notre pâté en croûte maison,
Volaille fermière, moutarde en grain moutarderie Fallot, pourpier sauvage

&

Pavé d'espadon confit,
Piquillos, tomate, courgette, jus de ketchup câpres
Ou
Langue de bœuf en raviole,
Caviar d'aubergine gingembre, citronnelle, haricots verts

&

Prune Mirabelle,
Mille-feuille, fraîcheur mirabelle, verveine

LE PLAISIR DE L'ÉTÉ

Carpaccio de Langoustine & Melons **29€**
Jus réduit en vinaigrette au nori, melon confit au balsamique blanc, melon jaune.

Tomates Colorées & Mozzarella Fumée **23€**
Eau de tomate Cœur de Bœuf, confiture de Green Zebra,
tartare de tomate Noire de Crimée.

Tartare de Bar **26€**
Sauce cocktail, mangue & fruit de la passion, accompagné de frites maison.

Crémeux de Petits Pois **18€**
Asperges froides, feta et ciboule fraîche.

Tartare de Bœuf **26€**
Émulsion miso-cacahuète, accompagné de frites maison.

LES JARDINS
BY LA CLOCHE