AUBERGE DE CLOCHEMERLE

Successions de découvertes culinaires
en quelques bouchées
pour cette fête de Pâques 2024…

Croustillants et Croquants

Noque parfumé au jus de cassis, petit pois et verveine.

Terrine de lapin accompagnée d'une tombée de laitue au satay ; glace aux herbes et sabayon vin jaune.

Boudin de homard et sandre, jus de carottes réduit infusé au gingembre ; échalion et blé vert.

Selle d'agneau rôti, fondue de blettes condiment pignon de pin et sésame noir ; croquant de flocons d'avoine au curry noir.

Quelques notes fromagères accompagnées de condiments.

Coque meringué, fruits de la passion et mangue ; voile de thé Envol de fleurs.

Pour un final chocolaté, alliance géométrique autour du Guanaja, de la menthe et des notes de fruits rouges.

Nos mignardises pour se joindre à vos boissons chaudes.

Le menu : 89€ (hors boissons)

Le forfait 5 verres de vin : 64€