



## AUBERGE DE CLOCHEMERLE

Successions de découvertes culinaires

en quelques bouchées

pour terminer ce millésime 2024...

### Croustillants et Croquants

----

Embeurrée d'escargots au sumac, pressée de butternut rôti ; graines de moutarde et sauce raïfort.

---

Foie gras de canard poêlé de la maison Mitteault, julienne de navets marteaux confits au verjus.

----

Filet de Truite Fario cuit à la flamme, sabayon à la fève de tonka et citronnelle ; carottes au curry Corsaire.

----

Noix de Saint-Jacques cuites au bouillon, condiment et huile de poireaux ; andouille de Guéméné.

----

Ris de veau rôti au praliné de café « maison Rogo », panais parfumé au vin jaune.

----

Filet de canette en cuisson douce, endives rôties, tartelette de patate douce aux zestes d'agrumes, jus réduit agrémenté de baies d'épines vinettes.

----

Notes fromagères accompagnées de condiments.

----

Mousse légère au chocolat, gavottes et crème glacée à la vanille ; condiment croustillant.

----

Ananas et agrumes pour une finale en fraîcheur et gourmandise.

----

Nos mignardises pour se joindre à vos boissons chaudes.

Le menu : **150€** (hors boissons)

Le forfait 6 verres de vin : **76€**