

LE PRINTEMPS À CLAIREFONTAINE

3 services (entrée – plat – dessert) : 98 € hors boisson
4 services (entrée – poisson – viande – dessert) : 125 € hors boisson

L'OMBLE CHEVALIER DES FONTAINES DE BEAUFORT, *(carte 38€)*
Lentement confit au naturel, déclinaison de betteraves, consommé de homard

Ou

LE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, *(carte 51€)*
Maïs de nos plaines dans tous ses états, pain soufflé surprise



LES SAINT JACQUES BLANCHES DE SAINT QUAY PORTRIEUX, *(carte 48€)*
Dorées au beurre salé, gnocchis fumés, émulsion au cresson de fontaine
Au bol : quenelle moelleuse aux herbes du jardin, pousses d'épinards, sauce au vin doux de Condrieu

Et / Ou

L'AGNEAU SÉLECTION GODEFROY PIATON MOF, *(carte 58€)*
La selle farcie et l'épaule confite, jus au thym serpolet,
Aubergine grillée, tomate confite et olives Taggiasche



LE SOUFLÉ CHAUD À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE VERTE ET CHOCOLAT VALRHONA, *(carte 21€)*
Crèmeux et sorbet verveine

Ou

LE CHOCOLAT VALRHONA BAHIBE LACTÉ,
ET LE SARRASIN GRILLÉ ET CARAMELISÉ DE ST GEORGES D'ESPÉRANCHE *(carte 21€)*
Crèmeux et ganache Bahibe, biscuit sacher, glace et caramel onctueux

Ou

JEU DE TEXTURES AUTOUR DU PAIN ET DE LA POIRE DE PAYS, *(carte 21€)*
Brioche caramélisée, glace à la levure fraîche,
Caramel onctueux, brunoise de poire vanillée flambée à l'alcool de poire de la Maison Colombier

GRAND CHARIOT DES FROMAGES DE NOTRE RÉGION **18€** - FAISSELLE FERMÈRE DE VACHE « DES LAURIERS » **9€**

L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est disponible sur simple demande.
Nos viandes d'origine Française sont soigneusement sélectionnées
Prix nets, TVA incluse