CLAIR OBSCUR

RESTAURANT ■ BRASSERIE FINE
TRAITEUR ■ CHAMBRES DE CARACTERES

AU CLAIR OBSCUR :

Le menu à tendance gastronomique de l'éleveur à l'assiette.

EN PREMICES...

Quelques mises en bouche.

****

EN ENTREE…

HUÎTRE DE ZELANDE :

Concombre / Wakamé / Fromage frais.
(22,50*)

Et/Ou

ARTICHAUT BRETON :

Crevettes grises de la mer du Nord / Vinaigrette à l'estragon.
(19,50*) 🌿

Et/Ou

FILET DE ROUGET BARBET :

Lavande de mer / Crème d'olive verte en émulsion.
(29,50*)

Et/Ou

RISOTTO CARNAROLI :

Pêches jaunes / Gorgonzola / Lardo di Colonata.
(24,50*) 🌿

🌿 ***: Possibilité en version végétale***

CLAIR OBSCUR

RESTAURANT ■ BRASSERIE FINE
TRAITEUR ■ CHAMBRES DE CARACTERES

AU CLAIR OBSCUR :

EN PLAT PRINCIPAL …

CŒUR D'ENTRECÔTES :

Au 3 poivres / Pommes Darphin / Légumes de saison.
(35,50*)

Ou

COUCOU DE MALINES :

Broccolini / Sauce aux Morilles et vin jaune du Jura /
Ravioles de parmesan /Sauge / Citron.
(35,50*) 🌿

Ou

DOS DE LIEU NOIR :

En croute de crevettes Nobashi croustillante : Tombée d'épinards /
Purée au beurre de ferme / Mousseline citronée.
(39,50*)

🌿 ***: Possibilité en version végétale***

CLAIR OBSCUR

RESTAURANT ■ BRASSERIE FINE
TRAITEUR ■ CHAMBRES DE CARACTERES

AU CLAIR OBSCUR :

POUR TERMINER EN DOUCEUR …

L'ASSIETTE DE FROMAGES :

Affinés par nos soins.
(+3.00 € à la place du dessert *16.50 € en plus du dessert)

Ou

SORBET DU JOUR :

Arrosé de Vodka Belvedere ou pas.
(*13,50 €)

Ou

DAME BLANCHE :

Glace à la Vanille de Madagascar turbinée à la minute /
Chocolat Tanzanie 70% / Chantilly.
(*13,50 €)

Ou

BANANE & CHOCOLAT TANZANIE 70% :

Raisins au Rhum.
(*13,50 €)

Menu en *3* services à *53.00 €* sélection des vins à *26.00 €*

Menu en *4* services à *62.00 €* sélection des vins à *29.00 €*

(*) Prix à la carte.
Disponible uniquement les midis.