



*Hôtel Château Cléry*

**RESTAURANT**

*Le Berthier*



# MENU

## *Nos entrées*

Croustillant de chèvre et jambon Serrano à plat, confit d'oignons rouges au vin rouge	11.00€
Escargots, écrasé de pomme de terre aux noisettes torréfiées, crème d'oignons rouges aux baies de Genièvre <i>(Supplément de 6€ pour les séjours en forfait)</i>	17.00€
Risotto de gambas au chorizo ibérique, coulis de poivron au basilic	11.00€
Saumon fumé maison, crème aux fines herbes et condiments <i>(Supplément de 5€ pour les séjours en forfait)</i>	16.00€



# MENU

## *Nos viandes*

Dodine de volaille cuite à basse température, haricots coco fondants au lard fumé, sauce champignons 14.00€

Pavé de Rumsteck, pommes de terre rôties au beurre persillé et beurre rouge au vinaigre de framboise 18.00€  
*(Supplément de 4€ pour les séjours en forfait)*

## *Nos poissons*

Filet de bar poêlé aux graines de fenouil, matignon de céleri rave et d'artichauts, jus moelleux au Monbazillac 16.00€

Noix de Saint Jacques poêlées, variation de potimarron et palets de betteraves au vinaigre balsamique 20.00€  
*(Supplément de 6€ pour les séjours en forfait)*



# MENU

## *Le fromage*

Sélection de fromages locaux de la fromagerie Sainte Godeleine 10.00€

## *Nos desserts*

Bûche vanille et caramel 9.00€

Crèmeux chocolat, crumble et coulis au cacao 9.00€

Tarte revisitée fraise et pistache 9.00€

Variation d'ananas (rôti, mousse, chips et frais) 9.00€