



Hôtel Château Cléry

RESTAURANT

Le Berthier

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets TTC, service compris.



MENU PÂQUES

40€ par personne

Appréciez ce menu de pâques avec au choix 3 plats,
le samedi 8 avril au **soir**, dimanche 9 avril **midi et soir**, lundi 10 avril **midi et soir** :

Entrées

Mousseline de Saint-Jacques truffé au foie gras de canard,

« Palets de navets glacés aux graines de Paradis, jus émulsionné au Noilly Pratt »

~

Carpaccio de magret de canard aux agrumes et à l'huile d'orange sanguine,

« Réduction de Porto au miel et romarin »

Plats

Gigot d'agneau cuit à basse température,

« Pomme de terre façon « Boulangère » et jus réduit épicé »

~

Viennoise de turbot au parmesan,

« Jardinière de légumes printanier et fumet crémé au safran »

Desserts

Finesse au cacao, ganache tendre aromatisé aux cacahuètes,

« Biscuit au grué de cacao moelleux et croustillant »

~

Le nid de Pâques aux fraises,

« Mousse fraise et combatwa, accompagné de ses fraises laquées au Monbazillac et nougatine aux amandes »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets TTC, service compris.



Forfait Mets & Vins

20€ par personne

Afin de savourer pleinement ce menu de Pâques, nous vous proposons un accord mets et vins, incluant un verre de vin sélectionné pour chaque plat :

ENTRÉES

Pour accompagner la *Mousseline de Saint Jacques*, un **Côtes-Du-Rhône Blanc AOP**.

« Un vin équilibré et rond porteur de ses notes de fruits jaunes et exotiques »

~

Pour le *Carpaccio de Magret de Canard*, un **Pic Saint-Loup Rouge AOP**.

« Un vin frais avec des arômes de fruits noirs et des notes épicées »

PLATS PRINCIPAUX

Pour rehausser le *Gigot d'Agneau*, un **Saint-Émilion Rouge AOP**.

« Un vin marqué par ses notes de fruits rouges et d'épices dû à son élevage sous-bois »

~

Pour accompagner la *Viennoise de Turbot*, un **Touraine Sauvignon Blanc AOP bio**.

« Un vin vif et plein de fraîcheur, aux parfums d'agrumes et de fruits exotiques »

DESSERTS

Pour souligner la *Finesse de Chocolat et Cacahuète*, un **Banyuls Rimage Rouge**.

« Un vin d'une belle longueur en bouche, avec des arômes de cerise, mûre, cassis et confiture de myrtille »

~

Le *Nid de Pâques* sera accompagné d'une coupe de **Prosecco Rosé** pour finir en douceur.

« Un rosé qui apporte une fraîcheur, une légèreté et une délicatesse avec ses notes de fruits rouges »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets TTC, service compris.