



Hotel Château Cléry

Les entrées / Starters


Prix

- Terrine de canard au poivre vert - 90g
Duck terrine with green pepper **8.00€**
- Délice aux châtaignes et au foie gras 20%* - 90g
Chestnut and foie gras delight **10.00€**

La soupe / Soup

- Velouté comtois - 380g
Leeks and Comté **12.00€**

Les salades / Salads

- Salade Océane (thon, riz et petits légumes)* - 350g
Tuna, rice and small vegetables **14.00€**
- Salade Gourmande (quinoa et petits légumes)* - 350g 
Quinoa and small vegetables **14.00€**

Les plats / Main courses

- Parmentier à la viande de canard confit - 350g
Duck Confit Parmentier - 350g **14.00€**
- Blanquette de volaille au risotto crémeux* - 350g
Chicken Blanquette with Creamy Risotto - 350g* **14.00€**
- Pavé de saumon et sa crème de pomme de terre - 380g
Thick slice of salmon with potato cream - 380g **17.00€**
- Choucroute au confit de canard - 380g
Choucroute with duck confit - 380g **14.00€**

Les desserts / Desserts

- Crème vanille - 90g
Vanilla Cream - 90g **8.00€**
- Riz au lait aux zestes d'orange - 90g
Rice pudding with orange peel - 90g **8.00€**

* : Contient du gluten

 : Végétarien

Prix Net TTC, service compris



Hotel Château Cléry

Les plats / Main Courses

Prix

- Croque - monsieur et ses crudités
Croque-monsieur with raw vegetables **7.00€**
- Quiche aux champignons
Mushroom quiche **14.50€**
- Pâtes au saumon
Pasta and salmon **11.50€**
- Assiette de Tapas chaudes Finger Food (cromesquis, falafels, acras et beignets)
Hot Tapas (cromesquis, falafels, cod accras, fritters) **12.50€**
- Pizza - Sandwich **7.50€**

Les desserts / Desserts

- Tarte Tatin (tarte aux pommes caramélisées)
Caramelized apple pie **5.50€**
- Tarte au chocolat fondant
Fondant chocolate pie **5.00€**

À commander au bar et à déguster dans nos salons ou en chambre.

Order at the bar and enjoy in our lounges or in your room.

Prix Net TTC, service compris