



Hôtel Château Cléry

RESTAURANT

Le Berthier

Prix nets TTC, service compris. La liste des allergènes est disponible à la réception.



Nos entrées

Raviole végétale betterave et maquereau à la flamme <i>Vegetable ravioli with beetroot and mackerel à la flamme</i>	12.00€
Maki de saumon fumé maison, crémeux aux herbes, pickles d'échalotes <i>Homemade smoked salmon maki, creamy herbs and shallot pickles</i> <i>(Supplément de 5€ pour les séjours en forfait / Supplement of 5€ for half-board package)</i>	17.00€
Velouté de saison et toast à la mousse de poitrine fumée, oignons frits <i>Seasonal cream soup and toast with smoked bacon mousse and fried onions</i>	11.00€



Nos plats

Filet de bœuf, déclinaison de carottes et jus réduit <i>Filet of beef with carrots and reduced jus</i> <i>(Supplément de 5€ pour les séjours en forfait / Supplement of 5€ for half-board package)</i>	25.00€
Rable de lapin à la moutarde, céleri comme un risotto, pickles de moutarde <i>Rable of rabbit with mustard, celery like risotto, mustard pickles</i>	22.00€
Filet de bar, poireau brûlé, beurre blanc aux algues <i>Sea bass fillet, burnt leek, seaweed beurre blanc</i>	24.00€

Le fromage

Assiette de fromages de la région <i>Plate of local cheeses</i>	10.00€
--	--------



Nos desserts

Tarte passion cacahuètes (Passion curd, palet breton, praliné cacahuètes) <i>Peanut passion tart</i> (<i>Passion curd, palet breton, peanut praline</i>) (<i>Supplément de 2€ pour les séjours en forfait / Supplement of 2€ for half-board package</i>)	12.00€
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	10.00€
Délice chocolat gingembre et grué de cacao (Crème au gingembre, ganache chocolat montée, tuile grué cacao) <i>Chocolate ginger and cocoa nib delight</i> (<i>Ginger cream, chocolate ganache, cocoa nib tuile</i>)	10.00€