



*Hôtel Château Cléry*

**RESTAURANT**

*Le Berthier*

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



## Nos entrées

Mâche, magret fumé, poires, tomme de chèvre, noix <i>Lamb's lettuce, smoked duck breast, pears, goat's cheese, walnuts</i>	14.00€
Saumon, crumble parmesan et charbon vegetal, crème aux herbes, radis <i>Salmon, parmesan and vegetable chab crumble, herb cream, radishes</i> <i>(Supplément de 5€ pour les séjours en forfait / Supplement of 5€ for half-board package)</i>	17.00€
Royale de foie gras, confit d'orange <i>Royal of foie gras, orange confit</i> <i>(Supplément de 5€ pour les séjours en forfait / Supplement of 5€ for half-board package)</i>	18.00€



## Nos plats

Filet de bar, risotto à la chlorophylle d'épinard et parmesan <i>Sea bass fillet, spinach and parmesan risotto</i> <i>(Supplément de 5€ pour les séjours en forfait / Supplement of 5€ for half-board package)</i>	24.00€
Magret de canard, mille-feuille pomme de terre <i>Duck breast, potato mille-feuille</i> <i>(Supplément de 5€ pour les séjours en forfait / Supplement of 5€ for half-board package)</i>	25.00€
Suprême de volaille, morilles, palais de céleri confit <i>Chicken supreme, morel mushrooms, celery confit palate</i>	22.00€

## Le fromage

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



## Nos desserts

Finger chocolat, café <i>Finger chocolate, coffee</i> <i>(Supplément de 2€ pour les séjours en forfait / Supplement of 2€ for half-board package)</i>	12.00€
Délice orange, carottes, pistaches <i>Orange, carrot and pistachio delight</i>	10.00€
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	10.00€