



Hôtel Château Cléry



Nos entrées

Mosaïque de gambas parfumée à l'ail, jus de têtes relevé

Garlic-flavored prawn mosaic, enhanced shellfish jus

Foie gras de canard maison au Sauternes, confiture de figues et pain brioché

Homemade duck foie gras with Sauternes wine, fig jam and brioche bread

Noix de Saint-Jacques juste snackées, risotto d'épeautre et sauce au piment d'Espelette

Lightly seared scallops, speltz risotto, Espelette pepper sauce Supplément de 4€ - Supplement of €4

Arancini à la truffe et pâtes, sauce crémeuse au parmesan

Truffle and pasta arancini, creamy parmesan sauce

Champignons en trois textures, jaune d'œuf confit

Mushrooms in three textures, confit egg yolk

Nos plats

Cordon bleu de volaille, millefeuille de pommes de terre, sauce au Comté

Chicken cordon bleu, layered potato millefeuille, Comté cheese sauce

Ris de veau croustillant, purée au beurre et sauce aux champignons

Crispy veal sweetbreads, buttery mashed potatoes, mushroom sauce

Bœuf Wellington, galets de pommes de terre fondants, sauce secrète

Beef Wellington, melting potato medallions, signature sauce Supplément de 4€ - Supplement of €4

Ballottine de bar, mini-ratatouille de légumes, crème d'olives et d'anchois, sauce à l'ail noir

Seabass ballotine, miniature vegetable ratatouille, olive and anchovy cream, black garlic sauce

Dos de cabillaud rôti, purée de brocolis, sauce marbrée au basilic, perles de poisson

Roasted cod loin, broccoli purée, marbled basil sauce, fish pearls

Prix nets TTC, service compris. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.



Fromage ou Dessert

Assiette de fromages de la région

Plate of local cheeses

Le Merveilleux & la Forêt Noire

Bombe de meringue flambée au rhum, crémeux chocolat noir, cerises confites

Meringue bomb flambée with rum, dark chocolate cream, candied cherries

Supplément de 2€ - Supplement of €2

La Tartelette du Nord

Tartelette à la frangipane, crème diplomate, spirale au chocolat blanc

Frangipane tartlet, diplomat cream, white chocolate spiral

L'Univers

Demi-sphère vanille-violette, poudre de framboise, rocher vanille, quenelle de glace

Vanilla-violet dome, raspberry powder, vanilla rock, ice cream quenelle

Le Délice Exotique

Ananas rôti, ganache parfumée au Malibu, crumble au chocolat blanc

Roasted pineapple, Malibu-flavored ganache, white chocolate crumble

Prix nets TTC, service compris. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.