AUBERGE DE CLOCHEMERLE

Successions de découvertes culinaires
en quelques bouchées
pour terminer ce millésime 2026…

Croustillants et Croquants

Kiwitre, tout en fraicheur.

Truite Fario marinée au miso, jus vert et bergamote, julienne de blancs de poireaux.

Noix de Saint Jacque juste saisie, coulis de truffes et
crème de cerfeuil tubéreux légèrement tourbée.

Chawan Mushi de homard, Dahl de quinoa et oranges sanguines.

Foie gras de canard poêlé, gâteau de topinambour à la fève de tonka ;
réduction d'un balsamique et café.

Pâté chaud de veau et lapin, endives cuites et crues,
jus de veau réduit comme une vinaigrette.

Notes fromagères accompagnées de condiments.

Brioche perdue, crème de panais à la vanille, salsifis comme un cannelé ;
crème glacée Lemon curd.

Pavlova ananas et cardamome, parfait et meringue vaporeuse à la noix de coco.

Nos mignardises pour se joindre à vos boissons chaudes.

Le menu : 170€ (hors boissons)