



Au MENU aujourd'hui,

Lentilles / céréales / lard / betterave/ algues / courge / chocolat

Ail noir / citron confit / tamarin / bœuf / cacahuètes / St Jacques

Avocat / graines de courge / kumquat / homard / choux rave / poire

Carotte / radis / cabillaud / myrtille / tomate / escargot / paprika

Lentille du chêne / soja / Pigeon / pignon de pin / oignon / miel / cresson

furikake / veau / noisette / muscovado / choux fleur / pomme / myrte...

Le menu « M »

Entrée - plat - dessert

54 € hors boissons. **89 €** Avec le forfait **3** verres de vin
(Fromages en supplément 10€)

Le menu « E »

2 entrées - 2 plats - fromage - dessert

92 € hors boissons. **158 €** Avec le forfait **6** verres de vin

Le menu est préparé et servi à l'ensemble de la table
Origine des viandes : France

Prix net TTC, service compris

Auberge de Clochemerle / Novembre 2022 / année 15