



AUBERGE DE
CLOCHERLE

Successions de découvertes culinaires

en quelques bouchées

pour finir ce millésime 2022...

Croustillants et Croquants

Filet de truite fario mi-cuit, mousse de bouillon dashi et crème d'ail noir.

Terrine de gibier assaisonné d'un condiment d'aïrelles et écume de noisettes toastées.

Galets d'huîtres et combawa, vinaigrette et tuile à la châtaigne.

Noix de Saint Jacques juste snackées, fondue d'endives à la pâte de miso blanc.

Cappuccino de champignons ; émiettée de joues de bœuf à la truffe.

Ris et poitrine de veau de douze heures, déclinaison de patates douces.

Quelques notes fromagères accompagnées de condiments.

Nouvelle interprétation du tiramisu au café de la maison « Rogo ».

Pour un final rafraîchissant ; autour de l'ananas, le lait de coco et la menthe poivrée.

Nos mignardises pour se joindre à vos boissons chaudes.

125€ hors boissons