



AUBERGE DE CLOCHERLE

Menu De Pâques 2021

Amuse-bouche :

Velouté de petits pois, brunoise de carottes et ail noir ; julienne de bœuf séché.

Entrée :

Foie gras mi-cuit ; asperges vertes de Mallemort à l'huile de noisette, coulis de citron Meyer et baies de Gojis.

Plat :

Souris d'agneau de Pâques confit aux épices, floralie potagère et jus réduit au parfum de thym frais.

Fromage :

Sélection fromagère et fruits secs au miel.

Dessert :

Entremet chocolaté vivifié aux agrumes et biscuit moelleux à la myrte odorante.

Surprise :

Notre surprise de « Cloche »...merle.

50€ / personne

Commande possible jusqu'au 31 mars.

Possibilité de livraison ou à retirer le samedi 3 avril

De 9h30 à 11h00