



menu 30€

ENTREE

Foie gras maison, mesclun et réduction de framboises.

Ou

Salade de chèvre, glace tomate basilic et chips de poitrine fumée.

Ou

Tiramisu au saumon fumé et crumble de coriande.

PLAT

Pavé de bœuf charolais (origine France), jus d'échalotes confites, garnitures.

Ou

Poulet fermier, champagne et ail confit, garnitures.

Ou

Poisson du marché, émulsion de « Bouchots », garnitures

FROMAGE BLANC OU PLATEAU

Fromage blanc (GAEC « Guilloux »)

Ou

Trio de fromages de « l'herbe au lait » (rue centrale La Clayette)

DESSERT (A CHOISIR SELON FABRICATION DU JOUR)

La Clé Toise vous propose une cuisine faite de produits frais. Cette dernière évoluera donc suivant les saisons et les approvisionnements pour que les goûts ne soient jamais les mêmes.