

# Menu

## Entrées

Tranche d'une terrine de foie gras maison,  
crème de curcubitacé et roquette

**ou**

Cassolette d'escargots de Bourgogne  
et légumes d'antan, jus vert persillé

**ou**

Verrine d'un mélange de légumes de saison,  
saumon fumé à La Clé Toise  
et filet de rouget grillé

## Plats

Poisson du marché (selon arrivage)  
émulsion de moules safranée et garniture

**ou**

Pavé de bœuf charolais,  
jus de vin blanc à l'échalote  
et garniture (origine France)

**ou**

Paume d'un ris de veau aux morilles  
et garniture ( **supplément 5€** )

## Fromages

( **supplément 3€** )

Fromage blanc de la ferme Guilloux

**ou**

1/2 St Marcellin de l'Herbe au lait

## Desserts

À choisir selon fabrication du jour

Menu à 32€

## Entrées

Velouté de potimarron au curry d'Orient  
et cocons de volaille

**ou**

Terrine de canard maison,  
son bouquet de salade au balsamique réduit

## Plats

Haut de cuisse de dinde à la forestière  
et garniture

**ou**

Tranche de charolais,  
beurre de cuisson et garniture (origine France)

## Fromages ou Dessert

(possibilité d'avoir les deux en supplément 3€)

Fromage blanc de la ferme Guilloux

**ou**

1/2 St Marcellin de l'Herbe au lait

Dessert à choisir selon fabrication du jour

Menu à 25€

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.