

# Les Jardins de la Cloche

par Aurélien MAUNY

## Les Entrées

- \* Le Foie Gras de Canard Maison ~~26 €~~  
22.90 €

En terrine, Bouquet de Mâche, accompagné de sa Brioche à l'Echalote confite
  
- Le Homard 32 €

Homard vapeur, Beurre moussoux au Tandori Massala
  
- Les Noix de St Jacques 32 €

Poêlées, piquées aux Pruneaux moelleux sur un Velouté de Potiron à la Cannelle
  
- \* L'œuf et la Truffe ~~23 €~~  
20 €

Œuf coque, Mouillettes crousti-moelleuses à l'Huile de Truffe blanche

\* Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA

## Les Poissons

Le Turbot 31 €

Snacké, Méli-Mélo de jeunes Poireaux au Beurre de Noisette crémeux

Le Blanc de Bar 29 €

Cuit lentement sur un Nid d'Algues, Risotto aux Calamars, Jus au Gingembre

Le Dos de Cabillaud en Cage 27 €

Saisi à la Plancha sur un Consommé de Légumes de saison à la Sauge

## Les Viandes - origine France -

\* Le Bœuf Charolais (180 g) ~~37 €~~  
32.60 €

Filet de Bœuf Charolais aux Morilles et son Fondant à la Tome de Savoie en Robe de Pommes de Terre

La Volaille de Bresse au Foie Gras 33 €

Volaille de Bresse reconstituée au Foie Gras, Etuvée de Racines oubliées au Jus court

\* Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA

**La Côte de Veau** 29 €

En Crumble d'Herbes, Jus de cuisson léger à l'Echalote, Moelleux de Carottes au Cumin

**Le Dos de Chevreuil** 32 €

En Croûte de Céleri, Jus de Vin aux Châtaignes et Airelles

## Les Saveurs de Bourgogne

**Les Douze Escargots de Bourgogne** 21 €

En coquille, avec un Beurre de Persil, Ail, Echalote

**Les Œufs en Meurette** 18 €

Pochés dans un Vin rouge, posés sur un Croûton de Pain frotté à l'ail

**Le Persillé d'Or** 17 €

Fabrication artisanale, Médaillé d'Or

## Les Pâturages

Le restaurant les « Jardins de la Cloche » vous propose son plateau de fromages frais et affinés du moment ou à votre convenance une faisselle de fromage blanc 11 €

## Les Desserts

A commander en début de repas

Les Madeleines « faites Maison » 13 €

Emulsion au Pain d'Epices, glace bulgare

Le Pain perdu 13 €

Pain d'épices, pomme et chocolat blanc

Le Cheese Cake 13 €

Verveine infusée, sorbet orange et effluves de carotte

Le Chocolat 13 €

Chocolat noir intense guanaja en déclinaison

Le Café gourmand 9.50 €

Café au choix dans notre carte accompagné de trois douceurs

# Le Menu des Jardins

32 € eau minérale et café inclus

42 € vins inclus

Mise en bouche

Croustillant de Crabe sur un Nid de Chou rouge

Ou

Velouté de Légumes oubliés

Filet de Saint Pierre poêlé,

Endives à l'Orange et Huile d'Olive Citron

Ou

Poitrine de Barbarie, Réduction aux Figues,

Cannelloni de Céleri Rave et Champignons

Sélection de Trois fromages affinés

Ou

Financier à la Crème de Citron Vert, Zeste confit,

Salpicons de Fruits frais

Mignardises

Ce menu peut être servi en 1h15 au déjeuner pour l'ensemble des convives

Les prix sont indiqués toutes taxes incluses