CLAIR OBSCUR

RESTAURANT ■ BRASSERIE FINE
TRAITEUR ■ CHAMBRES DE CARACTERES

AU CLAIR OBSCUR :

Le menu à tendance gastronomique de l'éleveur à l'assiette.

EN PREMICES...

Quelques mises en bouche.

****

EN ENTREE…

SAUMON LABEL ROUGE :

Cuit au Charbon Binchotan : Sugar snaps / Concombre / Mayonnaise au café / Riz sauvage soufflé.
(21,50*)

Et/Ou

VELOUTÉ GLACÉ AJO BLANCO :

En clair-obscur / Sardine fumée / Raisins.
(19,50*) 🌿

Et/Ou

FOIE GRAS MAISON ROUGIÉ :

En terrine : Pain au sucre / Mostarda de figues.
En Chawanmushi / Figues confites.
(29,50* en entrée)

Et/Ou

HUÎTRES DE ZÉLANDE :

Pochées : Topinambours / Foie gras / Emulsion au vin jaune.
(24,50*)

🌿 ***: Possibilité en version végétale***

AU CLAIR OBSCUR :

EN PLAT PRINCIPAL …

CANARD DE CHALLANS :

En déclinaison : Salade de Fenouil & Mandarine / Carottes mauves / Croustillant de Kimchi / Jus réduit aux cinq épices.
(34,50*)

Ou

LES COQUILLES SAINT-JACQUES :

Céleri / Boudin Noir / Pommes / Epinards/
Beurre blanc au cidre de chez Constant Berger.
(37.50*)

Ou

LARD FERMIER OU BLACK ANGUS (+ 3.00 €) :

Fumé au bois de hêtre : Embeurrée de Choux frisé / Pancetta / Crêpes de pommes de terre / Choux de Bruxelles /
Sauce aux Trompettes de la mort.
(32,50*)

CLAIR OBSCUR

RESTAURANT ■ BRASSERIE FINE
TRAITEUR ■ CHAMBRES DE CARACTERES

AU CLAIR OBSCUR :

POUR TERMINER EN DOUCEUR …

L'ASSIETTE DE FROMAGES : +3.00 €
Affinés par nos soins.
(*16,50 €)

Ou

POIRE POCHÉE :
Du poirier centenaire de Madame Lekeu / Fruits secs / Glace au miel
(*12,50 €)

Ou

PANNA COTTA PIÑA COLADA :
(*12,50 €)

Ou

ESPRESSO MARTINI.
(*13,50 €)

Menu en *3* services à *53.00 €* sélect. des vins à *26.00 €*

Menu en *4* services à *62.00 €* sélect. des vins à *29.00 €*

(*) Prix à la carte.
Disponible uniquement les midis.