6717 NATURE HOTEL & SPA ★★★★ Le Clos Des Délices

RESTAURANT

ENTREES

Asperges Blanches d'Alsace,
Croustillant au Parmesan,
Jambon Ibérique - 26€

Carpaccio de Langoustines,
Petits Pois et Amandes,
Vinaigrette au Balsamique Blanc - 29€

Terrine de Foie Gras de Canard au naturel,
Cannelloni Fraise/Rhubarbe
Brioche Tiédie - 28€

POISSONS

Sandre doré, Ravioles Epinards/Ricotta et
Oignons nouveaux, Émulsion de Cresson - 36€

Tronçon de Barbue rôtie à l'arête,
Asperges vertes, Sabayon à l'Huile d'Olive,
Émulsion aux Agrumes - 39€

VIANDES

Pièce de Bœuf grillée,
Croustillant de Pomme de Terre,
Echalotes confites façon Béarnaise,
Pistaches et Jus Corsé - 39€

Canon d'Agneau rôti,
Ragoût de Petits Pois au Lard de Colonatta et
Ail des Ours, Fromage blanc aux Herbes et Jus
d'Agneau- 38€

DESSERTS

Variation autour de la Fraise et du Petit Pois - 16€

Rhubarbe confite à la Fleur de Sureau
Crème Brûlée et Glace à l'Amande Douce - 16€

Crémeux Guanaja, Biscuit Chocolat/Noix de Pécan,
Crème glacée aux Noix de Pécan caramélisés - 17€

Nos Glaces et Sorbets du Moment - 14€

MENU DECOUVERTE

4 PLATS - 79€

7 PLATS - 99€
SELON LE MARCHÉ DU CHEF

Amuse Bouche
***
Terrine de Foie Gras de Canard au naturel, Cannelloni Fraise/Rhubarbe, Brioche Tiédie
***
Sandre Doré,
Ravioles Epinards/Ricotta, Oignons nouveaux, Émulsion de Cresson
***
Canon d'Agneau rôti,
Ragout de Petits Pois au Lard de Colonatta et Ail des Ours, Fromage blanc aux Herbes et Jus d'Agneau
***
Rhubarbe confite à la Fleur de Sureau
Crème Brûlée, Glace à l'Amande Douce

Prix nets en euros, Service compris.