Le CLARENCE

Entrées

Rouget grillé sur la peau — 85 €
Terrine de pied d'agneau, algues du Croisic

Ris de veau laqué — 115 €
Sauce grenobloise, caviar oscietre

Vol-au-vent — 65 €
Fricassée de crêtes de coq, carpaccio de cèpes, parmesan

Plats

Pêche du jour — 115 €
Épinards grillés au basilic, jus de coquillages au kimchi

Homard saisi au barbecue — 125 €
Betteraves, hibiscus, sabayon coraillé

Carré d'agneau des Pyrénées — 95 €
Morilles des pins au vin jaune, crevettes bouquet, chimichurri

Canard colvert — 105 €
Pomme boulangère, anguille fumée, jus aux olives taggiasche

Desserts

Le Maïs — 35 €
Cacao, Thé fumé, Miso

Le Chocolat — 35 €
L'héritage de Carême

La Figue — 35 €
Amande, Lait Ribot, Framboise

La Poire — 35 €
Frottée au café, orge et mélilot

Origine des viandes servies : France.

Automne 2026