

LES CLUZEAUX



RESTAURANT

Entrées (8€)

Crème de haricots blancs aux crustacés.

Mousse de saumon fumé.

Huîtres N°3 spécial Antilope à la gelée d'eau de mer et basilic Thai (+4€).

Plats (18,90€)

Filet de bœuf, pays de Siam, avec sauce au curry vert, purée de patate douce et petit légume.

Filet de cabillaud à l'Andalouse, cocos fondants et chorizo, avec crème tomates confits.

Coquillettes aux truffes et jambon blanc (+6€).

Desserts (7€)

Tarte au citron déstructurée, compotée de framboise.

Baba à l'eau de vie de prunes, chantilly à la vanille, pralinettes et pommes fondantes.

Verrine de mousse au chocolat à la glace de crème brûlée et caramel.

3 Fromages.

Prix Menu Midi :

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 21,90€

Entrée & Plat & Dessert : 26,90€

Prix Menu Soir et Week-end :

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 24,90€

Entrée & Plat & Dessert : 29,90€

Réservations au : 05 53 56 53 54

33 Rue de Ribérac, 24340 La Rochebeaucourt-et-Argentine

LES CLUZEAU



RESTAURANT

Starters (8€)

Cream of white bean soup with shellfish.

Smoked salmon mousse.

Huîtres N°3 spécial Antilope with seawater jelly and Thai basil (+4€).

Mains (18,90€)

Thai Beef fillet with green curry sauce, sweet potato puree and *petit légume*.

Andalouse style cod fillet with cranberry beans, chorizo, and a tomato confit cream.

Coquillettes with truffles and white ham (+6€).

Desserts (7€)

Deconstructed lemon tart with raspberry compote.

Plum brandy baba with vanilla whipped cream, pralines and caramelised apples.

Chocolate mousse verrine with crème brûlée ice cream and caramel.

3 Cheeses.

Lunch prices :

Starter & Main or Main & Dessert : 21,90€

Starter & Main & Dessert : 26,90€

Evening & Weekend prices :

Starter & Main or Main & Dessert: 24,90€

Starter & Main & Dessert : 29,90€

Reservations at : +33 (0)5 53 56 53 54

33 Rue de Ribérac, 24340 La Rochebeaucourt-et-Argentine