

LES CLUZEAUX



RESTAURANT

Starters (9€)

Bell pepper *bavarois* with tomato coulis and fried parsnips.

"Marée noire" oysters with ink & coriander jelly and sesame (+6€).

Périgourdine terrine with foie gras, homemade chutney.

Galangal and carrot vichyssoise served with a "taste of Asia" jelly.

Mains (20€)

Duck parmentier revisited with porcini mushrooms, lemongrass and coriander.

Sea bream fillet, risotto with squid ink, and shellfish *jus* with wasabi.

"Cluzeaux" Caesar salad.

Desserts (8€)

Vanilla bourbon crème brûlée.

Cognac baba with candied apricot.

Japanese style azuki beans with vanilla/peanut and shiso ice cream.

3 Cheeses.

Lunch prices :

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

Starter & Main & Dessert : 29,90€

Evening & Weekend prices :

Starter & Main or Main & Dessert: 27,90€

Starter & Main & Dessert : 32,90€

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

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

LES CLUZEAUX



RESTAURANT

Entrées (9€)

Bavarois de poivrons au coulis de tomates, panais frits.

Huîtres normandes "marée noire", gelée d'encre et coriandre au sésame (+6€).

Terrine Périgourdine au foie gras, chutney maison.

Vichyssoise de carottes au galanga, gelée aux saveurs d'Asie.

Plats (20€)

Parmentier de canard revisité aux cèpes à la citronnelle et coriandre.

Filet de dorade, risotto à l'encre de seiche, jus de coquillages au wasabi.

Salade Caesar "Cluzeaux".

Desserts (8€)

Crème brûlée à la vanille bourbon.

Baba au cognac, abricots confits.

Haricots "azuki" à la japonaise à la glace vanille/cacahuette et shiso.

3 Fromages.

Prix Menu Midi :

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

Entrée & Plat & Dessert : 29,90€

Prix Menu Soir et Week-end :

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 27,90€

Entrée & Plat & Dessert : 32,90€

Réservations au : 05 53 56 53 54

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