

*Le chef
Guillaume Collet
et toute l'équipe
vous souhaitent un
agréable moment*



HOSTELLERIE
des **CLOS**

Entrées

Asperges blanches de la région, morilles et oeuf parfait, beurre de ciboulette (28€)

Langoustine en tartare, fenouil, bisque de langoustine aux agrumes
et queue de langoustine rôtie à l'huile d'olive (32€)

Plats

Maigre de ligne de Royan, carottes des sables en plusieurs textures,
sauce coco gingembre(42€)

Pigeon rôti entier sur son coffre, cuisse confite, variation autour du petit pois, jus arabica (40€)

Fromages

Plateau de fromages affinés (14€)

Desserts

Cheese cake au chèvre frais local et mangue (16€)

Pana cotta à la vanille de Tahiti, nages de fraises au Chablis et fraises fraîches de Laborde (16€)

Starters



Asparagus, morrel mushroom and egg, chive butter (28€)

Dublin Bay prawn tartare, fennel and its bisque, tail roasted in olive oil (32€)

Main Courses



Lean fish, carrots in different cooking, ginger and coconut sauce (42€)

Pigeon roasted on its chest, preserved leg, green peas and coffee juice (40€)

Cheeses



Fully-matured cheeses (14€)

Desserts



Fresh goat cheese cake and mango (16€)

Vanilla panna cotta, strawberry in an aromatic broth with Chablis wine and fresh strawberry (16€)

Menu

50€ : Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

60€ : Entrée, Plat, Fromage et Dessert

70€ : Entrée, Poisson, Viande , Fromage et Dessert



Asperges blanches de la région, morilles et oeuf parfait, beurre de ciboulette

Langoustine en tartare, fenouil, bisque de langoustine aux agrumes



Maigre de ligne de Royan, carottes des sables en plusieurs textures,
sauce coco gingembre

Demi pigeon rôti sur son coffre, cuisse confite, variation autour du petit pois, jus arabica



Plateau de fromages affinés



Cheese cake au chèvre frais local et mangue

Pana cotta à la vanille de Tahiti, nages de fraises au Chablis et fraises fraîches de Laborde

Menu

50€ : First Dish, Main Dish, Cheeses or Dessert

60€ : First Dish, Main Dish, Cheese and Dessert

70€ : First Dish, Fish, Meat , Cheese and Dessert



Asparagus, morrel mushroom and egg, chive butter

Dublin Bay prawn tartare, fennel and its bisque



Lean fish, carrots in different cooking, ginger and coconut sauce

Half pigeon roasted on its chest, preserved leg , green peas and coffee juice



Fully-matured cheeses



Fresh goat cheese cake and mango

Vanilla panna cotta, strawberry in an aromatic broth with Chablis wine and fresh strawberry