

Le 23 Clauzel

par Julie Rivière

Nos Menus

EN 2 SERVICES
32,00 €

EN 3 SERVICES
40,00 €

EN 4 SERVICES
45,00 €

Menu des Petits Gourmands

25,00 €

LA CHEFFE ELABORERA POUR VOUS UN MENU,
AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON.

Accord Mets Vins

VALABLE UNIQUEMENT AVEC LES MENUS

LES 3 VERRES 15 CL - **25,00 €**

POUR VOTRE INFORMATION ET VERTU DU DECRET 2015-47 DU 17/04/2015.
NOTEZ QUE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGENES.

LES TOMATES ANCIENNES
EMULSION BASILIC / FETA / GRANA. **20 €**

LE TATAKI DE BOEUF
MARINE THAI / SAUCE SOJA / WAKAME / CREME DE BETTERAVES. **22 €**

L'ENCORNET
LEGUMES FACON RATATOUILLE / POIVRONS GRILLES/ SAFRAN. **21 €**

LE SAUMON GRAVELAX
BETTERAVES EN CARPACCIO / AVOCATS / VINAIGRETTE CITRON
/ YUZU / COMBAWA. **21 €**



LA CAILLE EN DEUX TEXTURES
CREMEUX DE POTIMARRON / FRUITS POELES **31 €.**

LE CŒUR DE RUMSTEAK
GRATIN DE POMMES DE TERRE / PATATES DOUCES VIOLETTES
/ SAUCE VIN ROUGE / CASSIS **33€.**

LE PORC FERMIER
POITRINE ET TRAVERS / PETITS LEGUMES / SAUCE YAKITORI **32 €.**

LE PAVE DE LIEU NOIR
JUSTE SAISI / EMULSION CITRON VERT / LEGUMES A LA CORIANDRE **32 €.**



L'ASSIETTE DE FROMAGES
3 FROMAGES : SAINTE MAURE CENDRE / COMTE AFFINE / BRIE DE MEAUX **15 €.**



LA SPHERE AU CHOCOLAT NOIR
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR / CACAHUETES CARAMELISEES
/ ESPUMA AU CARAMEL **16 €.**

LE SAVARIN
SIROP AU VIEUX RHUM AMBRE / FRUITS EXOTIQUES
/ CREME MASCARPONE AU CITRON VERT. **16 €**

L'INTEMPOREL MILLEFEUILLE
VANILLE/PRALIN, CARAMEL BEURRE SALE. **16 €**

LA PAVLOVA
CREME FOUETTEE AUX CITRONS VERTS, FRUITS DE SAISON. **16 €**

*Tous nos légumes proviennent de chez notre maraicher Laurent BERRURIER
A Neuville sur Oise (95).*