



MENU A 58 €

Mise en bouches de fête

Vol au vent financière, crème de pistils de safran
(*Quenelle de volaille, ris de veau et girolles*)

Suprême de chapon braisé aux morilles et vin jaune
Petits légumes, gratin de pommes de terre du Chef

Fromages de nos régions

Chiffonnade d'endives et mâche aux fruits secs

Bûche de Noël maison

SUGGESTIONS

Entrées

- Vol au vent financière, crème de pistils de safran 18 €
(*Quenelle de volaille, ris de veau et girolles*)
- Croute aux morilles 24 €
- Foie gras mi-cuit aux figues marinées au Banyuls 23 €
Toast brioché grillé, fleur de sel & poivre noir

Plats

- Suprême de chapon braisé aux morilles & vin jaune 35 €
Petits légumes, gratin de pommes de terre du Chef
- Noix de St Jacques rôties, crème de patate douce 42 €
Petits légumes, risotto gourmand aux épices

Desserts

- Trio de fromages de nos régions 11 €
Chiffonnade d'endive et de mâche aux fruits secs
- Notre délice glacé de l'hiver 12 €
(*Glaces vanille & éclats de châtaigne, meringue, crème de marron, sauce chocolat*)
- Bûche de Noël maison (aux fruits ou au chocolat) 12 €



MENU DE REVEILLON 130 €

Accueil au Champagne "Champagne Laurent - Perrier"

Mise en bouches de fête

Foie gras mi-cuit aux figues marinées au Banyuls

Toast brioché grillé, fleur de sel & poivre noir

Noisettes de veau poêlées.

Duxelles de morilles au vin jaune

Petits légumes, gratin de pomme de terre du Chef

Fromages de nos régions

Salade de l'hiver à l'huile d'amande et fruits secs

Prédessert, Pavlova aux fruits exotiques

Entremet chocolat orange

et son croustillant praliné

Ganache aux zestes d'orange

Gewürztraminer G. Lorentz

Fleurie Montgenras Maison Jean Loron

Eaux minérales

Café

2026

Jour de l'an
Déjeuner jeudi 1er janvier 2026

MENU A 58 €

Mises en bouche de fête

Foie gras mi-cuit aux figues marinées au Banyuls

Toast brioché grillé, fleur de sel & poivre noir

Verre de Gewürztraminer

Ballotine de volaille fermière aux morilles

Et sa duxelle

Petits légumes et gratin de pommes de terre

Fromages de nos régions

Chiffonnade d'endives et mâche aux fruits secs

Croustillant praliné, crèmeux chocolat au lait & vanille bourbon

Crème anglaise chocolatée

SUGGESTIONS

Entrées

- Terrine aux noix de Saint-Jacques et au saumon 14 €
Sauce cocktail
- Croûte aux morilles 24 €
- Foie gras mi-cuit aux figues marinées au Banyuls 23 €
Toast brioché grillé, fleur de sel & poivre noir

Plats

- Ballotine de volaille fermière aux morilles 34 €
Et sa duxelle
- Petits légumes et gratin de pommes de terre 36 €
(*Echalotes flambeées au cognac, bisque de homard, vin blanc, orange et paprika*)
- Pois gourmands et Fettuccine fraîches

Desserts

- Trio de fromages de nos régions 11 €
Chiffonnade d'endives et mâche aux fruits secs
- Notre délice glacé de l'hiver 12 €
(*Glaces vanille & éclats de châtaigne, meringue, crème de marron, sauce chocolat*)
- Croustillant praliné, crèmeux chocolat au lait & vanille bourbon, crème anglaise chocolatée 12 €

*Merci
De réserver*



03 81 52 44 96

*Depuis 40 ans
Le Clem' fête avec vous
la fin de l'année
&
Toutes les autres
fêtes de famille*

*40 ans
Le Clemenceau
1985-2025*

*Fêtes
Fin d'Année
2025*

