

# MENU DES CLIMATS

## Midi & Soir

### Version Allégée


Un menu co-signé par  
Cécile Carlet  
- Diététicienne diplômée -

38.-€

Entrée, Plat  
& Dessert

Suggestion  
en apéritif:  
Cocktail détox  
7.-€


EN MOYENNE  
60%  
CALORIES EN MOINS

Fricassée d'escargots de Bourgogne et réglisse,  
topinambours, châtaignes et poireaux 

*ou*

Gravellax de cabillaud, carottes et betteraves,  
crumble aux amandes et moutarde de chez Fallot



Truite de la Chaume confite aux agrumes, carottes,  
carmine et rutabagas 


*ou*

Filet de canette rôti puis laqué au cassis de la  
Ferme Fruirouge, salsifis fondants, coings de chez Irène et tombée d'épinards



Panna cotta noix de coco, ananas rôti,  
fèves de Tonka, granité passion

*ou*

Crèmeux au chocolat Mokaya bio 66% « Michel Cluizel »  
et estragon, poire pochée 



Plat recommandé « Moins de Calories » par notre diététicienne, Cécile Carlet

Tarifs en Euros T.T.C et service compris