Le Clos Mutaut

Nous vous proposons de terminer l'année sur une note épicurienne

28€90 *hors boisson*

Les vendredis **11** et **18** décembre **au déjeuner**

Les mises en bouche

Vos entrées

Le duo d'œufs parfaits en fricassée de pleurotes
Avec sa mouillette aillée

Ou

Le tartare de noix de Saint Jacques aux agrumes
Mesclun à la vinaigrette d'orange

Ou

La terrine maison de filets de caille aux trompettes
Chutney d'oignons rouges

Vos plats chauds garnis

Le médaillon de veau cuisson basse température
à la crème de Brillât Savarin

Ou

La ballotine maison de pintadeau farcie aux marrons

Ou

Le dos de cabillaud poêle sur peau, sauce vierge

Ou

Le civet de cerf sauce façon grand veneur

Ecrasé de butternut aux châtaignes

Les desserts

Le tiramisu maison poire au caramel et spéculos

Ou

La profiterole géante au chocolat chaude et meringue

Ou

La buche de Noel fine pâtissière aux fruits

Une **réservation** s'impose
D'autres **dates** possibles **sur demande**