



LE MENU DE CLOTAIRE
4 TEMPS 180€
24.12.25

Prélude

*Foie gras de canard,
gel poire et café*

*Saint-Jacques à cru,
vierge de salicorne, consommé aux vermicelles*

*Confit de saumon,
beurre nantais aux œufs de poisson, fenouil*
*Magret de canard à la truffe Melanosporum,
sauce Périgueux, salsifis au beurre noisette*

*Sélection de trois fromages affinés
MOF Bernard Mure-Ravaud*

Bûche de Noël

Douceurs de fin de repas

Prix net TTC, service compris.



CLOTAIRE'S CHRISTMAS EVE MENU
4 COURSES €180
24.12.25

Prelude

*Duck foie gras,
pear and coffee gel*

*Raw scallops,
sapphire vinaigrette and vermicelli consommé*

*Salmon confit,
Nantais butter with fish roe, fennel*

*Duck breast with Melanosporum truffle,
Périgueux sauce and salsify in brown butter*

*Selection of three aged cheeses
MOF Bernard Mure-Ravaud*

Christmas yule log

Sweet treats

Price includes VAT and service.