



POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON



SALADE LANDAISE



RISOTTO DE NOIX DE SAINT JACQUES



DEGUSTATION D'AGNEAU FRANÇAIS

L'apéritif recette Clément

LE VERRE DE VIN DE SAISON (14cl), accompagné de son cake 4,90€

Huîtres de nos régions

Spéciales de Quiberon N°3, les 6	12,00€
Creuses de Bretagne N°2, les 6	15,90€
Fines de Claires de Marennes d'Oléron N°3, les 6	12,00€
Bulots cuits aux aromates	7,50€
Crevettes roses Bio de Madagascar (7 pièces)	9,60€
Coquille de crevettes grises (env. 150g)	9,10€
Tourteau entier mayonnaise (env. 600g)	14,80€

Plateau de Dégustation Clément

3 Fines de Claires de Marennes d'Oléron N°3,	22,00€
3 Creuses de Bretagne N°2,	
3 Spéciales de Quiberon N°3, 5 Crevettes roses Bio de Madagascar	

Plateau Royal Clément

6 Spéciales de Quiberon N°3, 4 Crevettes roses Bio de Madagascar,	29,00€
6 Fines de Claires de Marennes d'Oléron N°3, crevettes grises, bulots, 1/2 tourteau	

Nos fruits de mer sont accompagnés de pain de seigle, beurre demi-sel, mayonnaise et vinaigre à l'échalote

Les belles salades de saison

Salade Landaise	13,90€
-----------------	--------

Magret fumé, gésier et bloc de foie gras de canard, scarole et légumes de saison

Salade d'endives du père Clément	12,90€
----------------------------------	--------

Jambon de pays, œuf dur, pomme fruit, fenouil, câpres et sauce tonato (sauce thon, mayonnaise, câpre)

Entrées

Scarole fraîche aux noix	4,90€
Crème de potiron, coriandre fraîche	6,20€
Terrine de joue de bœuf	7,30€
Raviolines de crabe, sauce crustacés à la marjolaine	7,80€
Poêlée de champignons de saison, oeuf au plat et jambon de pays	8,10€
Escargots en coquille	par 6 7,90€
	par 12 15,80€

Les rôtisseries, spécialités Clément

PLAT DU RÔTISSEUR	19,50€
-------------------	--------

Poulet rôti au thym, pièce de bœuf, magret de canard, travers de porc, purée maison au beurre

Poulet rôti au thym, purée maison au beurre	17,90€
Travers de porc au miel, pommes Pont-Neuf	15,80€

DEGUSTATION D'AGNEAU FRANÇAIS	24,00€
-------------------------------	--------

Côte d'agneau, poitrine et épaule, purée maison au beurre

Chef Clément

Fricassée de volaille aux champignons, riz Basmati	16,20€
Magret de canard entier au citron, pommes Sarladaises	19,80€
Tartare de bœuf Charolais, pommes Pont-Neuf ou salades mêlées	15,60€
Pavé de bœuf de l'Aubrac (env.200g), pommes Sarladaises	24,90€
Entrecôte de l'Aubrac (env. 300 g), pommes Pont-Neuf	26,40€

Les poissons Clément

RÔTISSERIE DE LA MER	21,50€
----------------------	--------

Saumon, daurade, noix de Saint Jacques et purée maison au pistou

Risotto de noix de Saint Jacques et champignons	23,10€
Pavé de saumon frais, sauce crustacés poêlée de légumes d'hiver	17,40€

Nos pommes Pont-Neuf et nos purées maison au beurre sont préparées quotidiennement par notre Chef. Changement de garniture possible : purée maison au beurre, pommes Pont-Neuf, riz Basmati, poêlée de légumes d'hiver ou salades mêlées.

Les rendez-vous Clément

Tous les jeudis :	
Pot au feu traditionnel	13,50€
Tous les dimanches :	
Souris d'agneau français, gratin dauphinois	17,90€

L'idée Clément

14,00€

ENTRÉE + PLAT + BOISSON ou PLAT + DESSERT + BOISSON
ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON 19,90€

Entrées

Salades mêlées
Ou Potage de saison
Ou Poireaux vinaigrette mimosa

Plats

Confit de canard, pommes Sarladaises
Ou Endives et jambon en gratin
Ou Pavé de lieu noir et fondue de poireaux

Desserts

Crème caramel
Ou Ile flottante géante au pain d'épices
Ou Harmonie de sorbets

Boissons

Vittel (50 cl) ou Eau de Perrier (50 cl)
Ou Pepsi (33cl) Ou Pepsi Max (33cl) Ou Espresso

Le plaisir Clément

26,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Entrées

Chèvre chaud en feuilleté
Ou Raviolines de crabe, sauce crustacés à la marjolaine
Ou Chiffonnade de jambon de pays

Plats

Filets de daurade, poêlée de légumes d'hiver
Ou Tartare de boeuf, pommes Pont-Neuf ou salades mêlées
Ou Fricassée de volaille aux champignons, riz Basmati

Desserts

Crème brûlée à la cassonade, saveur vanille
Ou Clafoutis au chocolat et orange
Ou Crêpe flambée au Grand Marnier

Clément junior à partir de

5,50€

Menus à découvrir sur l'ardoise / Réservé aux moins de 12 ans