



Menu des 20 printemps du Clos

Mise en bouche

Suprême de caille et douceur de petits pois aux
jeunes pousses d'ortie, espuma d'herbes fraîches
à la spiruline

Millefeuille de noix de St. Jacques et homard,
carpaccio de champignon à la noisette

Tajine d'agneau aux légumes du printemps,
gigot d'agneau de lait de Castille frotté à l'ail

Glace chocolat intense, nuage praliné, éclats
Pont Aven d'Hervé Robin

**Pour les 20 printemps du Clos,
on vous offre le vin...**

Menu servi du 7 avril au 14 mai pour l'ensemble de la table : 60€/personne

**Vins offerts par la maison et sélectionnés
par notre sommelier en adéquation avec le menu**