

RESTAURANT LESCLETTE

NOS FORMULES DU MIDI :

SERVI DU MARDI AU VENDREDI A DÉJEUNER.

SAUF LES JOURS DE FÊTES ET JOURS FÉRIÉS.

FORMULE DU JOUR :

PLAT DU JOUR
FROMAGE OU DESSERT
CAFÉ
2 PLATS A 12,00 €

ENTRÉE
PLAT DU JOUR
FROMAGE OU DESSERT
CAFÉ
3 PLATS A 13,50 €

ENTRÉE
PLAT DU JOUR
FROMAGE ET DESSERT
CAFÉ
4 PLATS A 16,50 €



FORMULE CHAROLAIS TERROIR :

PAVE DE RUMSTEACK POÊLÉ 200 GR
SON JUS A PART
GRATIN DAUPHINOIS, LEGUMES
OOOOOOOO
CHOIX DE FROMAGES
OU
CARTE DES DESSERTS
A CHOISIR EN DEBUT DE REPAS

VIANDE, FROMAGE OU DESSERT : 18,00 €

VIANDE, FROMAGE ET DESSERT : 22,00 €

FAUX-FILET POÊLÉ 300 GR
SON JUS A PART
GRATIN DAUPHINOIS, LEGUMES
OOOOOOOO
CHOIX DE FROMAGES
OU
CARTE DES DESSERTS
A CHOISIR EN DEBUT DE REPAS

VIANDE, FROMAGE OU DESSERT : 22,00 €

VIANDE, FROMAGE ET DESSERT : 25,00 €

MENU SAVEUR :

SERVI TOUS LES JOURS SAUF DIMANCHE ET JOURS DE FÊTES.

ENTRÉE AUX CHOIX :

ŒUF POCHE EN MEURETTE, CHAMPIGNONS ET PETITS LARDONS.

OU

FONDANT DE FOIE DE VOLAILLE, SA SALADE, SON CAKE AUX NOIX.

PLATS AUX CHOIX :

BASSE COTE DE BŒUF BRAISÉE AU JUS, HACHIS D'ESCARGOTS.

OU

FILET DE POISSON, SUIVANT ARRIVAGE, CONFIT DE POIREAUX, SAUCE VIN BLANC.

0000000000000000

FROMAGES AFFINES OU FAISSELLE FERMIÈRE.

OU PAUSE CLAYETTOISE ET SON ALCOOL : sorbet griotte et liqueur de fruits rouges.

0000000000000000

CARTE DES DESSERTS, A CHOISIR AVEC VOTRE REPAS. DERNIÈRE PAGE A DROITE

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT : 25,00 €.

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT : 28,00 €.



MENU GOURMET :

ENTRÉE :

ASSIETTE SAVEUR :

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS ET TERRINE DE FOIE GRAS.

PLATS AUX CHOIX :

MÉDAILLONS DE QUEUE DE LANGOUSTE ET GÂTEAU DE SAINT-JACQUES.

OU

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES.

0000000000000000

FROMAGES AFFINES OU FAISSELLE FERMIÈRE.

OU PAUSE CLAYETTOISE ET SON ALCOOL : sorbet griotte et liqueur de fruits rouges.

0000000000000000

CARTE DES DESSERTS, A CHOISIR AVEC VOTRE REPAS. DERNIÈRE PAGE A DROITE

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT : 42,00 €.

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT : 46,00 €.

MENU DÉCOUVERTE :

ENTRÉE AUX CHOIX :

FONDANT DE FOIE DE VOLAILLE, SA SALADE, SON CAKE AUX NOIX.

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS.

GÂTEAU CHAUD DE GRENOUILLES DÉSOSSÉES, BRUNOISE DE LÉGUMES, FINES HERBES.

BALLOTINE DE FAISANS, CONFITURE OIGNONS ET MIEL.

TERRINE DE FOIE GRAS, SA SALADE. SUPPL. 3,00 €.

ASSIETTE LESCLETTE COMPOSÉE DE :
FOIE GRAS, BALLOTINE DE FAISANS, SAUMON FUMÉ, FONDANT. SUPPL. 3,50 €

PLATS AUX CHOIX :

POÊLÉE DE GRENOUILLES PERSILLÉES.

FILET DE DAURADE ROYALE, CRÈME LÉGÈRE AUX AGRUMES.

SAUTE DE CHEVREUIL, SAUCE POIVRADE, MARRONS.

MAGRET DE CANARD, SAUCE DOUCE AUX BAIES DE CASSIS.

FAUX-FILET POÊLÉ, SON JUS A PART.

0000000000000000

FROMAGES AFFINES OU FAISSELLE FERMIÈRE.
OU PAUSE CLAYETTOISE ET SON ALCOOL : sorbet griotte et liqueur de fruits rouges.

0000000000000000

CARTE DES DESSERTS, A CHOISIR AVEC VOTRE REPAS. DERNIÈRE PAGE A DROITE

ENTRÉE, POISSON OU VIANDE, FROMAGE ET DESSERT : 31,00 €.

ENTRÉE, POISSON ET VIANDE, FROMAGE ET DESSERT : 41,00 €.



MENU ENFANT : 11,50 €

TERRINE DE CAMPAGNE OU SAUCISSON. STEACK OU POISSON, GRATIN DAUPHINOIS. GLACE 2 BOULES.