



Hôtel Château Cléry

RESTAURANT



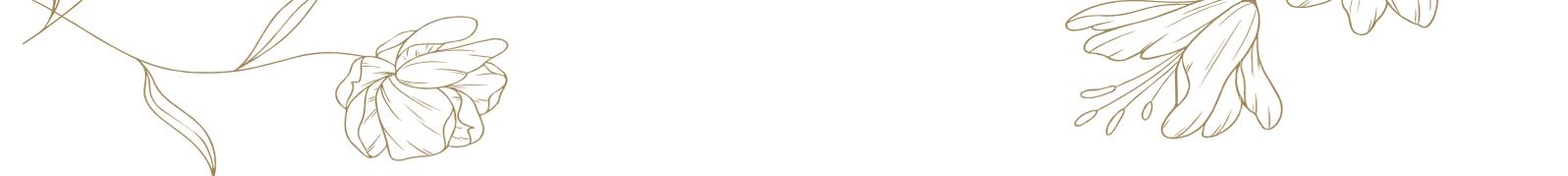
Le Berthier

*Toute notre carte et menus sont faits maison (sauf les glaces)
Si certains plats venaient à manquer nous nous en excusons par avance mais
c'est la preuve que nous travaillons des produits frais*

All the menu is homemade (except for the ice creams).

We apologize in advance if any dishes are missing, but it's proof that we work with fresh produce.

Prix nets TTC, service compris. L'origine des viandes et la liste des allergènes sont affichées à l'entrée.



Nos Entrées

Terrine de foie gras de canard, pain brioché et son confit d'oignons rouges

Duck foie gras terrine, Brioche bread, red onions confit

19€

Pour accompagner votre Foie gras le sommelier vous suggère

Verre de AOP Muscat de Beaumes de Venise

Glass of sweet wine AOP Muscat de Beaumes de Venise

+7€

Recette de gambas, souvenir de voyage à Tahiti : lait de coco, vanille graines de passion

Prawns recipe, souvenir of my trip to Tahiti: coconut milk, passion fruit vanilla

15€

Salade au Lucullus de Valenciennes (Foie gras de canard marbré à la langue de bœuf fumé), pomme fruit et vinaigre de cidre de la famille Lienard

Salad with Lucullus from Valenciennes (Duck foie gras with smoked beef tongue marble), apple fruit and cider vinegar from the Lienard family

14€

Gravlax de saumon à la scandinave et sa palette de perles et légumes confits

Scandinavian-style salmon gravlax with pearls and preserved vegetables

16€

Nos Plats

Dos de cabillaud rôti, purée de carottes, risotto crémeux, sauce au chorizo

Roasted cod fillet, potato flakes, carrot purée, creamy risotto and chorizo sauce

21€

Ris de veau croustillant, mousseline de pommes de terre des hauts de France et girolles

Crispy sweetbreads, mousseline of local potatoes and chanterelle mushrooms

25€

(½) Homard à l'émulsion de champagne, duo de purée, céleri et patates douces

(½) Lobster with champagne emulsion, duo of purée, celery and sweet potatoes

29€

Poulet « Label Rouge » laqué, pétales de pommes de terre et sa sauce au foie gras

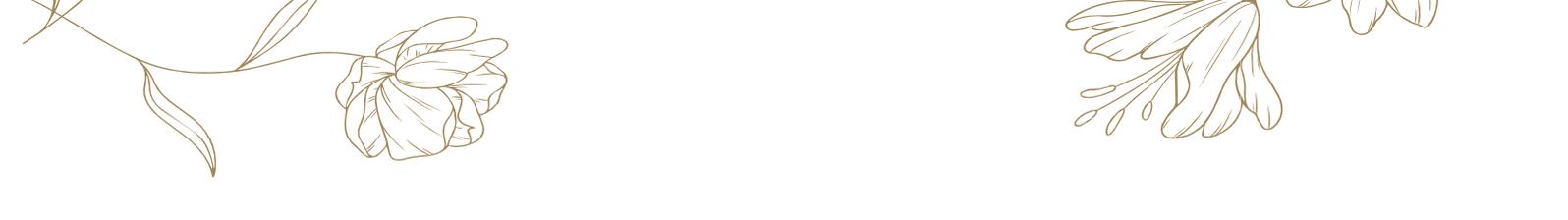
Glazed farmhouse chicken breast, potatoes petals and foie gras sauce

19€

Tartare végétal aux légumes du soleil 🍴

Vegetable tartare with sun vegetables

12€



Les Fromages

Assiette de fromages de la région

Plate of local cheeses

9€

Faisselle de chèvre frais de la région, compotée fruits du soleil

Fresh local goat's cheese faisselle, stewed sun fruit

6€

Nos Desserts

Une douceur de notre région avec votre dessert ? Le chef vous propose :

Cocktail de Genièvre de Houille aux fruits rouges Verrine de 8cl

Houille Juniper Cocktail with red berries 10cl glass

+5€

Cocktail de Genièvre de Houille citron cassonade Verrine de 8cl

Houille Juniper Lemon Brown Sugar Cocktail 10cl glass

+5€

La pomme d'amour

Moelleux à la pomme et à la cannelle, crème mascarpone, billes version pomme d'amour, crumble chocolat blanc et pépites de violettes

Apple and cinnamon cake, mascarpone cream, love apple balls, white chocolate crumble and violet flower

9€

L'intense chocolat

Cercle croustillant au praliné, crémeux chocolat noir, craquant au chocolat et fève de tonka

Crispy praline circle, creamy dark chocolate, crunchy chocolate and tonka beans

9€

Meringue et crème brûlée

Demi sphère de meringue, insert crème brûlée à la minute, spirale de chocolat blanc marbrée et gelée framboise

Half sphere of meringue, à la minute crème brûlée insert, marbled white chocolate spiral and raspberry jelly

9€

Dame blanche Glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée

Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

8€

Colonel Glace citron et vodka *Ou Impératrice* Glace Poire et Williamine

Lemon ice cream and vodka Or Pear ice cream and williamine

9€



Menu Enfant 11€

(enfants de - 12ans)

Au choix Filet de poulet pané frites Ou Pates à la carbonara

Breadcrumb chicken fillet with chips or Pasta carbonara

1 Kinder surprise

1 jus de fruits ou ½ bouteille de Vittel

1 fruit juice or ½ bottle of Vittel