

BIENVENUE À LA CLOCHE

Installé dans une maison du XVIII^e siècle,
ce lieu chargé d'histoire a traversé
les époques, des Guerres de Vendée
à la Seconde Guerre mondiale. Aujourd'hui,
il abrite mon restaurant : La Cloche.

La cloche est un symbole fort de notre
culture. Elle rythme la vie des villes et des
villages, annonce les moments importants
et réunit les gens. On la retrouve aussi
sur les tables des grands palaces parisiens,
où elle incarne l'élégance et la tradition
de la gastronomie française.

Mais avant tout, La Cloche est un hommage
personnel à mon grand-père maternel,
un vrai bon vivant qui aimait dire
après un bon repas :

« Je me suis tapé la cloche. »

C'est dans ce même esprit de plaisir, de
partage et de générosité que je vous
souhaite la bienvenue et vous invite à
découvrir ma cuisine.



LA CARTE HIVER 2025

À MANGER

ENTRÉE

Terrine de foie gras, crumble de pain d'épice confit d'oignon rouge & mesclun de salade	15 €
Beignet de potimarron fromage frais & sauce gremolata à l'aneth	8 €
Croquette de cochon confite à la bière crème d'oignon & condiment kumquat	11 €
Oeuf mollet, poêlée de champignons siphon au vieux conté & ail crispy	9 €

PLAT

Médailлон de cabillaud nacré, purée de panais à la vanille, œuf d'hareng, sauce nage huile aux herbes & chips de légume	27 €
Poitrine de cochon confite pomme de terre au four, fromage frais sauce soja sésame & mesclun de salade	24 €
St Jacques snackées, purée de chou fleur rôti noisettes torréfiées & sauce yuzu	28 €
Cordon bleu, purée de pomme de terre, graine de moutarde & consommé de jus de volaille	22 €
Raviole de chèvre, légumes d'hiver crème de courge & sarrazin soufflé	20 €

FROMAGE À LA CLOCHE

Sélection de fromage affiné au choix salade & confiture maison	11 €
---	------

DESSERT

Riz au lait à la vanille, caramel d'agrumes & pistache caramélisée	8 €
---	-----

Sablé breton ganache chocolat, granola & sauce pralinée	11 €
--	------

Tarte tatin pomme caramélisée mousse chocolat vanille & pâte croustillante	10 €
---	------

Baba au rhum, fruit de la passion & chantilly timut	10 €
--	------

Mignardise & café	5 €
-------------------------	-----

MENU DU JOUR

DU MARDI AU VENDREDI UNIQUEMENT

Mise en bouche Plat	
------------------------	--

18,50 €

Mise en bouche Plat Dessert

21,50 €

The background of the entire page is a repeating checkerboard pattern. The squares are in two colors: a muted, earthy green and a light cream or off-white. The pattern is uniform and covers the entire surface.

BONNE DÉGUSTATION

