

# BIENVENUE À LA CLOCHE

Installé dans une maison du XVIII<sup>e</sup> 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

Médaillon 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 & sarrasin 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'agrumé & 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

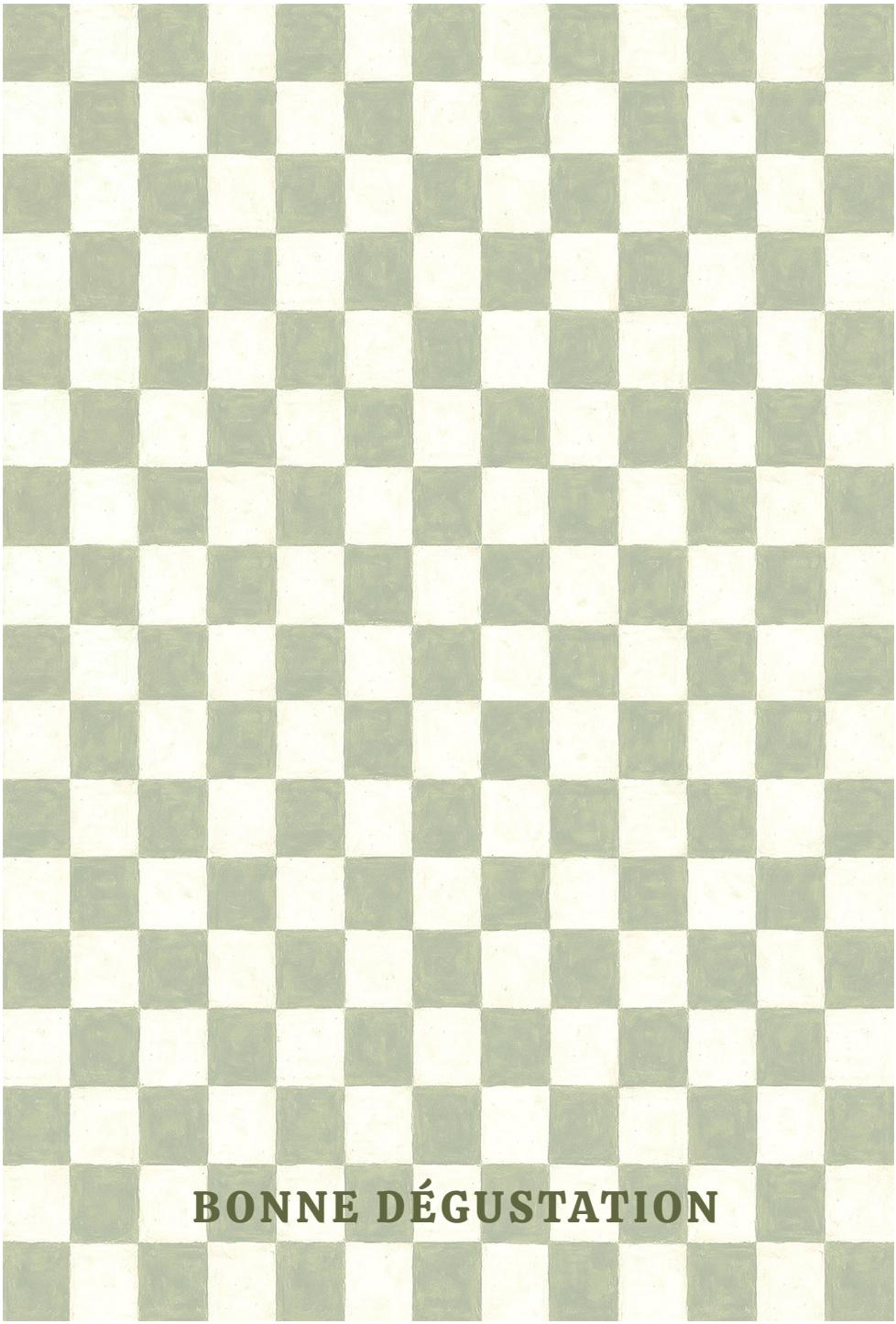
DU MARDI AU VENDREDI UNIQUEMENT

Mise en bouche  
Plat

18,50 €

Mise en bouche  
Plat  
Dessert

21,50 €



A hand-painted checkered board with olive green and cream squares, covering the entire background of the image.

**BONNE DÉGUSTATION**

