

# *Notre soutien aux soignants*

*Il y a un an, nous les applaudissions toutes et tous.*

*Aujourd'hui, plus que jamais, ils sont toujours en première ligne  
mais dans une indifférence qui nous paraît légitime.*

*Telle le colibri, et afin de les soutenir moralement, l'équipe du Clos Fleuri va leur  
préparer pour cette fin de semaine une cocotte composée d'un émincé de volaille aux  
champignons et morilles parfumé au vin Jaune et accompagné d'un riz camarguais*

*Vous pouvez vous aussi les soutenir en commandant cette cocotte*

*La moitié des sommes ainsi récoltées sera utilisée pour leur offrir la semaine  
prochaine une nouvelle cocotte et une pâtisserie en partenariat avec la Croquentine*

*L'émincé de volaille aux champignons et morilles parfumé au vin  
Jaune et accompagné d'un riz camarguais*

*La cocotte : 12 €*



Un jour, dit la légende, il y eut un immense incendie de forêt. Tous les animaux terrifiés, atterrés, observaient impuissants le désastre. Seul le petit colibri s'activait, allant chercher quelques gouttes avec son bec pour les jeter sur le feu. Après un moment, le tatou, agacé par cette agitation dérisoire, lui dit : "Colibri ! Tu n'es pas fou ? Ce n'est pas avec ces gouttes d'eau que tu vas éteindre le feu ! "

Et le colibri lui répondit : "Je le sais, mais je fais ma part."

# *Les asperges*

*En soutien aux producteurs Français*



*Elles vous sont proposées en duo*

*Les blanches préparées de façon traditionnelle, accompagnées  
d'une sauce ravigote et d'un gressin au jambon Serrano*

*Les vertes préparées en tartare avec des tomates anciennes  
et des queues d'écrevisse, huile de Kalamata et herbes de mon jardin*

*La portion : 10 €*

# *Les morilles du Jura*

*Cultivées sur le premier plateau,  
ce sont les toutes premières de l'année*



*Nous n'en avons plus*

# *Les grenouilles*



*La poêlée de grenouilles de la maison Beuque*

*La portion de 250 g - nature ou persillé* **20 €**

# *Les filets de perche frais*



*préparés meunière et déglacés au vin Jaune*

*La portion de 250 g :* **18 €**

# *La queue de langouste*

*Nous en avons toujours*

*De retour d'un récent voyage à Cuba, j'en ai rapporté dans mes valises.  
Je peux vous la proposer à un prix tout-à-fait sympathique !*



*Préparée à l'américaine ou bien à la Jurassienne  
accompagnée d'un riz camarguais*

*La portion de 250 g : **22 €***

*Réservation au 03 84 47 11 34 ou 06 75 97 95 68  
ou [leclosfleuri3@wanadoo.fr](mailto:leclosfleuri3@wanadoo.fr)*

*si vous passez une commande par mail, assurez-vous de bien avoir reçu une confirmation  
de votre commande afin que nous puissions l'honorer*