RESTAURANT

La Closerie

Nos incontournables

Entrées

Saumon mariné, brioche maison et beurre aux algues	27
Foie gras mi-cuit, chutney de saison pain aux fruits	28
Carpaccio de thon rouge, mariné au gingembre et sésame noir	26
Compression de betterave, chèvre frais, seigle et cumin	20

Plats

Côte de bœuf pour 2 personnes, légumes du moment	82
La criée de poisson, selon inspiration du chef	38
Tartare de bœuf au couteau, salade et pommes rattes	28

Desserts

Soufflé au Grand-Marnier, salade d'orange et glace vanille (A commander à la prise de commande)	15
Composition framboise et basilic	12
Palette de glace et sorbet	10
Figues rôties, thym et cabecou glacé	12

L'assiette de fromages affinés du fromager **Le Terroir de Marc**

3 pièces	9
5 pièces	15

Nos boissons chaudes

Expresso	3
Double expresso	5
Capuccino	6
Thé	4
Irish coffee	13

Demandez conseil pour nos digestifs

En cas d'allergie, merci de nous prévenir

la Bistronomie®

Entrée/plat/dessert
au choix 38 €
hors incontournables

Œuf 64,
parmesan et jambon de porc laineux
salade de jeunes pousses

Ou

Tartare de gambas cuites,
aux fruits exotiques

–

Poisson du jour,
riz noir, petits légumes et jus safrané

Ou

Faux filet grillé,
poivre fumé, purée de pommes de terre
pleurotes persillées

–

Tiramisu café et amaretto

Ou

Tartelette aux prunes,
glace à la vanille

Entrée/plat ou plat/dessert 33€

MENU DEGUSTATION

78€ en 5 actes
60€ en 4 actes*

*Compression de betterave,
Chèvre frais, seigle et cumin

-

*Carpaccio de thon rouge,
Mariné au gingembre et sésame noire

-

Foie de canard mi-cuit,
Chutney de fruits de saison

-

*Filet de bœuf,
Artichauts et olives de Kalamata

-

Sélection de fromages,
Maître affineur le Terroir de Marc
supplément 6€

-

*Composition framboise basilic

Menus 78€ non servi après 20h45

Les plats à la carte ne peuvent être intégrés dans les menus
Merci de votre compréhension