

MENU DU CLOS

Entrée Plat Dessert 35€
Entrée Plat ou Plat Dessert 27.50€
Avec 2 Verres de Vin 47€

LES ENTRÉES 7€50

Nougat de Chèvre Aux Figues,
Magret Fumés et Vinaigrette à l'Huile de
Noix.

Crème de Champignons,
Espuma au Café.

Gravlax de Truite,
Aux Agrumes, Mousseline de Choux Fleur.

LES PLATS 20€

Mignon de Porcelet,
à la Moutarde, Fricassée de Lentilles Vertes.

Dos d'Aiglefin,
sur Choucroute, Bisques de Crevettes.

Risotto Forestier
aux Copeaux de Grana Fondant, Écume de
Poivre Blanc.

LES DESSERTS 7€50

Trilogie de Fromages,
Salade Verte.

Tiramisu,
en Entremet, Amaretto, Café.

Salade de Fruits Frais
Vanille et Verveine.



MENU DES CHEFS

MENU à 52€
Avec 2 Verres de Vin 65€

Foie Gras de Canard Français Mi-Cuit,
aux Figues, Pain d'Epices aux Miel Lorrain.

Oeuf de Neufchef « dit Parfait »,
Fricassée d'Escargots de Morey Ail et Persil,
Champignons.

Filet de Bar Rôti,
Beurre Blanc au Gingembre, Légumes
Poêlés.

Suprême de Volaille de Région aux
Girolles,
Jus réduit.

L'Assiette de fromages (supp.8€)

Profiteroles de Madeleine,
Glace vanille et Sauce Chocolat Intense.

Sorbet et Tartare de Mangue Passion,
Arrosé au Champagne, Biscuit Croquant.



LE CLASSIQUE 15€

Steak Haché, Volaille ou Filet de Poisson.

Glace en Dessert.

LE PETIT GOURMET 22€

Petit Foie Gras ou Entrée du Clos.

Filet de Viande ou de Poisson.

2 Boules de Glace ou Dessert du Clos.