



LA CLOSERIE
RESTAURANT 1

CARTE AUTOMNE 2024



Entrées



Pressé de queue de bœuf comme un bourguignon,
condiment acidulé à la moutarde "Fallot" au moût de raisin 17.-€

Foie gras poêlé, pommes cuites et crues de la ferme Dubois, jus de veau et brioche maison 19.-€



L'oignon décliné en souvenir de la soupe d'antan 11.-€

Biscuit croquant, crème légère infusée à la Poitrine « Bleu Blanc Cœur »,
croustillant de comté, pickles de graines de moutarde 14.-€

Plats



Le parmentier de la Closerie préparé comme un jambon persillé,
mousseline de panais, sauce onctueuse à la crème de région 23.-€

Pavé de maigre de ligne fumé par nos soins,
pâtissons et courges de région, sauce vierge citronnée 24.-€

Rumsteak affiné, patates douces, champignons et jus de veau au parfum de sous-bois 35.-€

Ballotine de volaille aux châtaignes et pignons de pin,
fraicheur de chou kale, butternut et vinaigrette au miel de La Miellerie des Ducs 26.-€



Bun brioché, duxelles de champignons,
pickles d'oignons rouges et croustillant à la tuile de riz façon bacon grillé 16.-€

Fromages

Assiette de trois fromages de nos régions 9.-€

Desserts



Cheesecake : confit de mûres et de cassis, biscuit Joconde, croustillant noisette 10.-€

Ganache chocolat Grand Cru aux bourgeons de pin,
sponge cake moelleux, crème glacée à la liqueur de sapin 10.-€

Sablé aux amandes torréfiées, confit de poire et ganache caramel "Dulcey" au miso 10.-€

Carrément cacahuète :
Praliné, crémeux, biscuit cacahuète, ganache montée à la vanille de Madagascar 12.-€



Plats végétariens



Plats bourguignons

Proposition de plats vegan sur demande

Toutes nos viandes proviennent de producteurs français et européens.

Tarifs en Euros T.T.C, service compris



Gault & Millau





La signature Bourguignonne



Entrée

Pressé de queue de bœuf comme un bourguignon,
condiment acidulé à la moutarde "Fallot" au moût de raisin

Plat

Le parmentier de la Closerie préparé comme un jambon persillé,
mouseline de panais, sauce onctueuse à la crème de région

Dessert

Cheesecake : confit de mûres et de cassis, biscuit Joconde et croustillant noisette

45.-€

Menu de la semaine

Uniquement pour le déjeuner, du mardi au vendredi

Découvrez le menu de la semaine,
imaginé selon l'inspiration du Chef avec des produits de saison.

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : **21.-€**

—
Entrée - Plat - Dessert : **25.-€**

Toutes nos viandes proviennent de producteurs français.
Tarifs en Euros T.T.C, service compris



LA CLOSERIE

RESTAURANT |

Menu Enfant*

Plats

Burger & Frites maison

*Boeuf Charolais, mesclun,
cheddar & tomates*

OU

La Pêche du jour

Selon le marché & l'inspiration du chef

Desserts

Le Moelleux
au chocolat

OU

La Glace

*2 boules, parfums au
choix selon les saisons*

15.- €



**Enfants jusqu'à 12 ans*

Toutes nos viandes proviennent de producteurs français.



Tarifs en Euros T.T.C, service compris



Starters

- | | | |
|---|---|-------|
|  | Boeuf bourguignon style oxtail terrine,
sour condiment (made with Fallot grape must mustard) | 17.-€ |
| | Fried foie gras, raw and cooked apples from Dubois farm, veal jus, and homemade brioche | 19.-€ |
|  | Onion soup with smoked cream and comté toast | 11.-€ |
| | Crunchy biscuit, pork infused cream, comté toast, mustard seed pickles | 14.-€ |


Mains

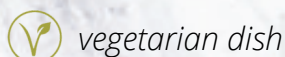
- | | | |
|---|---|-------|
|  | La Closerie's parsley ham parmentier, parsnip puree, rich creamy sauce | 23.-€ |
| | Home smoked line caught stone bass, regional marrow and squash, lemon sauce vierge | 24.-€ |
| | Mature rump steak, sweet potatoes, mushrooms and veal jus | 35.-€ |
| | Chicken, chestnut and pine nut ballotine, kale,
butternut squash, vinaigrette made with honey from La Miellerie des Ducs | 26.-€ |
|  | Brioche bun, mushroom duxelle, pickled red onion, crispy rice paper 'bacon' | 16.-€ |

Cheese

- | | | |
|--|-------------------------------------|------|
| | Selection of three regional cheeses | 9.-€ |
|--|-------------------------------------|------|

Desserts

- | | | |
|---|--|-------|
|  | Cheesecake : confit blackberries and blackcurrants, Joconde biscuit, crunchy hazelnuts | 10.-€ |
| | Grand Cru chocolate and pine bud ganache,
soft sponge cake, sponge cake moelleux, Sapin (fir tree) icecream | 10.-€ |
| | Roast almond shortbread, confit pear and "Dulcey" caramel and miso ganache | 10.-€ |
| <i>Our favourite</i> | Perfectly peanut:
peanut in multiple forms, whipped Madagascan vanilla ganache | 12.-€ |



vegan dishes available on request

All of our meat comes from either France or Europe.

Prices in Euro, VAT and service included



The Burgundy Signature



Starter

Boeuf bourguignon style oxtail terrine,
sour condiment (made with Fallot grape must mustard)

Main

La Closerie's parsley ham parmentier, parsnip puree, rich creamy sauce

Dessert

Cheesecake : confit blackberries and blackcurrants, Joconde biscuit,
crunchy hazelnuts

45.-€

Weekly menu

Tuesday to Friday

A special midday offering,
created by our Chef from local and seasonal products.

Starter - Main or Main - Dessert : 21.-€

Starter - Main - Dessert : 25.-€





LA CLOSERIE

RESTAURANT |

Children's menu

Mains

Burger & homemade Chips OR

*Charolais beef, mesclun lettuce,
cheddar & tomatoes*

Catch of the Day

Varies depending on the fish available

Desserts

Chocolate
Fondant

OR

Ice Cream

*2 scoops, selection of flavours
varying each season*

15.- €

**Children up to 12 years*



Gault & Millau

All of our meat comes from either France or Europe.
Prices in Euro, VAT and service included

