

## Entrées

<b>Crevettes chou-fleur</b>	16.-€
Purée de chou-fleur, crevettes marinées, disques d'avoine et vinaigrette au verjus	
<b>Nougat de foie gras de canard</b>	18.-€
Avec pignons de pin et amandes, glacé d'une gelée au porto rouge	
<b>Pâté en croûte</b>	15.-€
Filet de poulet, canard et pintade	
<b>Poireau vinaigrette mimosa</b>	12.-€
Poireau confit fumé au foin, jaune d'œuf confit et émietté d'œuf mimosa	

## Plats

<b>Le Cabillaud</b>	28.-€
Topinambour, céleri-rave et jus corsé aux champignons	
<b>Le magret de canard</b>	26.-€
Cuisson basse température, sauce gastrique, pressé de pommes de terre et gremolata	
<b>Les lasagnes de légumes rôtis</b>	19.-€
Carottes, poireaux, céleri-rave, butternut et pesto de cresson	
<b>La poitrine de veau</b>	24.-€
Roulée et farcie aux champignons, mousseline de panais et butternut grillé	
<b>Filet de bœuf Charolais 100 % Côte-d'Or</b>	30.-€
Sauce béarnaise, frites maison de pommes de terre 100 % Côte-d'Or	

## Fromages

<b>Assiette de trois fromages de nos régions</b>	9.-€
<b>Fourme d'Ambert, poire et noix</b>	9.-€
Siphon de Fourme d'Ambert, glace poire, biscuit aux noix, julienne de Granny Smith	

## Desserts

<b>Tartelette citron-calamansi</b>	10.-€
Pâte sablée, crème citron de calamansi, meringue et papier citron	
<b>Le soufflé au chocolat cœur coulant</b>	10.-€
Ganache cuite au chocolat, sablé, soufflé et siphon de vanille brûlée	
<b>Nage de fruits exotiques</b>	8.-€
Ananas, mangue, passion, grenade, pitaya, kaki et financier à la noisette	



# *La Signature Bourguignonne*

## **ENTRÉES**

Œufs parfaits en meurette,  
garniture bourguignonne et sauce au vin rouge

ou

6 escargots de Bourgogne,  
100 % Côte-d'Or, élevés à la Ferme de Fenay

## **PLATS**

Le bœuf bourguignon,  
purée et carotte glacées

ou

Le suprême de volaille Prince de Bourgogne,  
sauce Gaston Gérard, purée et carottes glacées

## **DESSERTS**

Poire pochée au vin rouge épicé,  
crumble aux amandes et sauce chocolat Manjari

ou

Entremets au cassis, mousse & insert confit,  
dacquoise aux 4 épices et tuile au poivre de Timut

# 45.-€



**Gault & Millau**

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





LA CLOSERIE  
RESTAURANT |

# Le Menu *La Closerie*

## Menu en 4 services

Entrée, plat, fromage et dessert  
*au choix dans notre carte*

**Deux verres de vin inclus**  
(12cl)



**75.-€**



**Gault & Millau**

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





LA CLOSERIE  
RESTAURANT |

## *Le Menu Enfant*

*Enfants jusqu'à 12 ans*

### Entrée

Jambon persillé

### Plats

Cordon bleu fait maison

OU

Cabillaud poêlé

*(accompagnement : frites, purée ou légumes)*

### Desserts

Salade de fruits

OU

Soufflé au chocolat

**18.-€ - Entrée Plat Dessert**

**15.-€ - Entrée Plat ou Plat Dessert**



**Gault & Millau**

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



## Starters

<b>Prawns</b> cauliflower puree, marinated prawns, oatcake, verjuice vinaigrette	16.-€
<b>Duck foie gras</b> made into a 'nougat' with pine nuts and almonds, topped with a port jelly	18.-€
<b>Pâté en croûte</b> chicken, duck, and guinea fowl pate wrapped in pastry	15.-€
<b>Leeks</b> confit hay-smoked leeks, confit egg yolk, with deviled egg crumb	12.-€

## Mains

<b>Cod filet</b> served with two forms of Jerusalem artichoke, roast celeriac, and a mushroom jus	28.-€
<b>Duck breast</b> cooked at a low temperature, caramelised honey and tonka bean sauce, layered potatoes, and Brussel sprout gremolata	26.-€
<b>Roast vegetable lasagna</b> made with carrots, leeks, celeriac, and butternut squash, topped with a watercress pesto	19.-€
<b>Breast of veal</b> stuffed with mushrooms, served with parsnip puree and grilled butternut squash	24.-€
<b>100 % Côte-d'Or Charolais beef filet</b> Béarnaise sauce, 100 % Côte-d'Or homemade chips	30.-€

## Cheese

<b>Selection of three regional cheeses</b>	9.-€
<b>Fourme d'Ambert revisited</b> Fourme d'Ambert blue cheese mousse, pear ice-cream, walnut biscuit, and Granny Smith julienne	9.-€

## Desserts

<b>Calamansi lime tartlet</b> shorcrust pastry, lemon and calamansi lime filling, meringue	10.-€
<b>Melt in the middle chocolate soufflé</b> with chocolate ganache and burnt vanilla mousse	10.-€
<b>Exotic fruit medley</b> pineapple, mango, passion fruit, pomegranate, dragon fruit, and persimmon, with a lemongrass syrup and a hazelnut financier	8.-€





# *La Signature Bourguignonne*

## STARTERS

### **‘Œufs en meurette’ :**

2 slow cooked ‘perfect’ eggs on a garlic crouton garnished with mushrooms, lardons, onions, and a red wine sauce

or

### **‘Escargots’:**

Burgundy snails from the Ferme de Fenay served with their traditional garlic and parsley butter

## MAINS

### **‘Bœuf bourguignon’:**

braised beef cheek in a traditional red wine sauce

or

### **‘Poulet Gaston Gérard’:**

supreme of chicken stuffed with Comté cheese and a creamy white wine and mustard sauce

(both served with glazed carrots and mashed potatoes)

## DESSERTS

### **‘Poire pochée’:**

pear poached in a star anise infused red wine, almond crumble, and Manjari chocolate sauce

or

### **‘Entremets cassis’:**

blackcurrant mousse with a confit blackcurrant centre, dacquoise biscuit with a Sichaun pepper tuile





LA CLOSERIE  
RESTAURANT |

# Le Menu *La Closerie*

## Four course dinner

starter, main, cheese, dessert

*à la carte*

Two glasses of wine  
included  
(12cl)



# 75.-€





LA CLOSERIE  
RESTAURANT |

## *Children's Menu*

*up to 12 years*

### *Starter*

Parsley ham

### *Mains*

Homemade chicken cordon bleu

OR

Pan fried cod fillet

*choice of chips, mashed potato or vegetables*

### *Desserts*

fruit salad

OR

chocolate souffle

**15.-€ - for 2 courses**

**18.-€ - for 3 courses**



**Gault & Millau**

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

