

Entrées

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

Plats

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

Fromages

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

Desserts

Tartelette citron-calamansi	10.-€
Pâte sablée, crème citron de calamansi, meringue et papier citron	
Le soufflé au chocolat cœur coulant	10.-€
Ganache cuite au chocolat, sablé, soufflé et siphon de vanille brûlée	
Nage de fruits exotiques	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

Tarifs en Euros T.T.C, service compris





LA CLOSERIE
RESTAURANT |

Le Menu de La Closerie

Menu en 4 services

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

**Deux verres de vin
inclus :**

1 verre de Hautes-Côtes de Nuits

et

1 verre de Saint-Véran



69.-€



Gault & Millau

Tarifs en Euros T.T.C, service compris

