





LA CLOSERIE
RESTAURANT

Entrées

- Tiradito de truite et patates douces** 16.-€
Fines tranches de truite crue de la pisciculture Petit (Jura), marinées dans une sauce citronnée
- Nougat de foie gras de canard** 18.-€
Avec pignons de pin et amandes, glacé d'une gelée au porto rouge et brioche feuilletée
- Carpaccio de bœuf** 15.-€
Pesto, copeaux de parmesan & câpres, roquette
- Déclinaison d'asperges**  12.-€
Panacotta, crémeux, huile verte d'aneth, et asperges vertes et blanches

Plats

- Le médaillon de lieu jaune** 28.-€
Trilogie de carottes anciennes et bisque de crevettes
- Le magret de canard** 26.-€
Cuisson basse température, sauce gastrique, pressé de pommes de terre et choux rouge confit
- Falafels et houmous de betteraves**  19.-€
Pickles, champignons grillés & betteraves Chioggia rouges et jaunes
- La poitrine de veau** 24.-€
Roulée et farcie aux champignons, tarte tatin d'endives et champignon grillé
- Filet de bœuf Charolais 100 % Côte-d'Or** 32.-€
Sauce poivre vert du Kerala, frites maison de pommes de terre

Fromages

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

Desserts

- Tartelette kiwi pamplemousse** 10.-€
Crème & suprême de pamplemousse, émulsion d'aneth
- Le soufflé au chocolat cœur coulant** 10.-€
Ganache cuite au chocolat, sablé, soufflé et siphon de vanille brûlée
- Cheesecake fraises rhubarbe** 12.-€
Dôme cream cheese, insert rhubarbe, fraises confites & fraîches, sablé au beurre



Plats végétariens



Plats vegan

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



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.-€

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.-€





LA CLOSERIE
RESTAURANT |

Le Menu Enfant Children's Menu

Enfants jusqu'à 12 ans - up to 12 years

ENTRÉES

Jambon persillé

STARTERS

Parsley ham

PLATS

Cuisse de poulet

OU

Cabillaud poêlé

MAINS

Chicken thigh

OR

Pan fried cod fillet

*accompagnement :
frites, purée ou légumes*

*choice of chips, mashed
potato or vegetables*

DESSERTS

Salade de fruits

OU

Soufflé au chocolat

DESSERTS

fruit salad

OR

chocolate souffle

15.-€ - Entrée Plat ou Plat Dessert - for 2 courses

18.-€ - Entrée Plat Dessert - for 3 courses




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






Starters

Trout and Sweet Potato Tradito Thin slices of raw, locally sourced trout, marinated in lemony sauce	16.-€
Duck Foie Gras made into a 'nougat' with pine nuts, almonds glazed with a port jelly, and a layered brioche	18.-€
Beef Carpaccio Served with pesto sauce, parmesan shavings, capers and rocket	15.-€
Variations of Asparagus  Panacotta, cream, green dill oil, green and white asparagus	12.-€

Mains

Pollock 'medallion' Served with a trio of heritage carrots and a seafood bisque	28.-€
Duck Breast cooked at a low temperature, caramelised honey and tonka bean sauce, layered potatoes, and confit red cabbage	26.-€
Falafels with Beetroot Hummus  Pickles, grilled mushrooms and red and white Chioggia beetroot	19.-€
Breast of Veal Stuffed with mushrooms, served with a chicory tarte tatin and a grilled mushroom	24.-€
100 % Côte-d'Or Charolais Beef Filet Kerala green pepper sauce, homemade chips	30.-€

Cheese

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

Desserts

Kiwi and Grapefruit Tartlet Grapefruit curd, kiwi slices and grapefruit wedges	10.-€
Melt in the Middle Chocolate Soufflé With chocolate ganache and burnt vanilla mousse	10.-€
Strawberry and Rhubarb Cheesecake Cream cheese dome with rhubarb filling, fresh and confit strawberries, shortbread	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

45.-€

Le Menu La Closerie

Four course dinner

starter, main, cheese, dessert
à la carte

Two glasses of wine included
(12cl)



75.-€



Gault & Millau

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

