

MENU DE LA SEMAINE

Entrées

Oeuf parfait à l'époisses

ou

Tartelette artichauts et échalotes confites

Plats

Bavette de boeuf Charolais,
sauce sésame, mousseline de butternut

ou

Filet de merlan & sauce vierge,
poêlée de légumes du moment

Desserts

Tarte au citron meringuée de La Closerie

ou

Galet mousse pistache & ganache chocolat

25.-€ - Entrée Plat Dessert

21.-€ - Entrée Plat ou Plat Dessert

Servi uniquement pour le déjeuner
hors week-end et jours fériés

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

Plats

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

Dessert

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

45.- €

