DÎNER DE
Réveillon de Noel

79€



Restaurant La Closerie

24 DÉCEMBRE 2026

Maison Philippe le Bon

Tarifs en Euros T.T.C, service compris

Gault&Millau

Amuse-bouches

Morteau grillée

Jus de volaille au vin jaune, voile de Mont d'Or au mélilot

Entrée

Langoustine juste cuite

Julienne de chou vert au beurre d'agrumes,
consommé de chou infusé à la bergamote et aux feuilles de cardamome

Plat

Volaille farcie aux châtaignes

Viennoise à la Cazette du Morvan,
topinambour au beurre noisette de café, sauce suprême perlée à l'huile de noisette

Fromage

Brillat-Savarin

En robe de feuilles de figuier, compotée de coing à la liqueur de figue

Dessert

Bûche de Noël

Au chocolat et à la mandarine Ganache montée à la fève Tonka,
praliné aux pignons de pin, zestes de mandarine confits et mandarines fraîches

Gault&Millau

CHRISTMAS
Dinner

79€



La Closerie Restaurant

DECEMBER 24, 2026

Maison Philippe le Bon

Prices in Euro, VAT and service included

Gault&Millau

Amuse-bouches

Grilled Morteau sausage

Yellow wine poultry jus, sweet woodruff-infused Mont d'Or cheese veil

Starter

Lightly cooked langoustine

Julienned green cabbage in citrus butter,
cabbage consommé infused with bergamot and cardamom leaves

Main

Chestnut-stuffed poultry

Cazette du Morvan crust,
sunroot with coffee-infused beurre noisette, supreme sauce finished with hazelnut oil

Cheese

Brillat-Savarin

Encased in fig leaves quince compote with fig liqueur

Dessert

Yule Log

Chocolate and mandarin, whipped tonka bean ganache, pine nut praline, candied mandarin zest and fresh mandarins

Gault&Millau

DÎNER DE
Saint-Sylvestre

~~129€~~



Restaurant La Closerie

DECEMBER 31 2026

Maison Philippe le Bon

Tarifs en Euros T.T.C, service compris

Gault&Millau

Amuse-bouches

L'huître BB Boudeuse de la famille Hervé

Mayonnaise à la livèche,
main de Bouddha et cardamome noire, gel de citron iodé

Entrée

Le foie gras maison de chez Soulard en terrine

Contisé à la truffe, chutney d'airelles au poivre de Madagascar

Poisson

Les Saint-Jacques de la baie de Somme

Caviar de pistache, mini-carottes,
vinaigrette tiède au beurre noisette de pistache relevée au verjus

Viande

Le faux-filet de wagyu A5

Purée de panais en velours de Cazette,
panais rôti au beurre de racine d'impératoire, sabayon dans l'esprit d'une Choron

Fromage

Le Saint-Marcellin en deux textures

Bière blonde Diwaz, meringue au mélilot

Dessert

Sablé à la bergamote

Crémeux à la feuille de cassis, lemon curd au citron de Menton,
gelée de gin parfumée au limequat, caramel de kalamansi, segments d'agrumes

Gault&Millau

NEW YEAR'S EVE
Dinner

~~129€~~



Restaurant La Closerie

31 DÉCEMBRE 2026

Maison Philippe le Bon

Prices in Euro, VAT and service included

Gault&Millau

Amuse-bouches

The BB Boudeuse oyster from the Hervé family

Lovage mayonnaise,
Buddha's hand and black cardamom, sea-kissed lemon gel

Starter

House-made foie gras from Maison Soulard, served in a terrine

Truffle confit, lingonberry chutney with Madagascar pepper

Fish

Scallops from the Bay of the Somme

Pistachio caviar, baby carrots,
warm vinaigrette with pistachio brown butter and verjuice

Meat

A5 Wagyu beef tenderloin

Silky parsnip purée with Cazette,
parsnips roasted in masterwort root butter, Choron-style sabayon

Cheese

Saint-Marcellin in two textures

Bière blonde Diwaz, meringue au mélilot

Dessert

Bergamot shortbread

Blackcurrant leaf cream, Menton lemon curd,
gin jelly infused with limequat, kalamansi caramel, citrus segments

Gault&Millau

LA CLOSERIE

RESTAURANT

LA CLOSERIE
RESTAURANT

Entrées

Le foie gras de canard fait maison de chez Soulard — 23.-€
condiment aux pommes et coings, délicatement relevé à la moutarde,
cœur de frisée, vinaigrette au verjus

Soupe de courge butternut — 16.-€
crumble à la Cazette du Morvan, courge spaghetti étuvée à l'huile de noisette,
bleu de Gex

Maquereaux — 17.-€
en escabèche, brûlés à la flamme, chou kale, cœur d'artichaut,
jus d'une barigoule relevé d'un yaourt à l'huile de menthe

Les champignons — 18.-€
dashi shiitaké monté au beurre de Tonka, copeaux de champignons et mélisse

Les escargots de Bourgogne en persillade (6 ou 12) — 11.-€ / 19.-€

Plats

Le bœuf — 35.-€
frites maison et mesclun, sauce au poivre flambée au cognac

Omble chevalier — 32.-€
mariné au macis et agrumes, betteraves fondantes, réduction d'un jus de betteraves
au vinaigre de vin, perlé à l'huile de livèche

L'agneau français — 29.-€
confit dans son jus, légumes anciens rôtis, jus d'agneau corsé à la sarriette

L'artichaut — 22.-€
rôti puis déglacé à l'Amaretto, purée d'artichauts à l'huile d'amande, bourgeons de sapin

Fromages

Assiette de trois fromages de notre région — 9.-€

Desserts

La tarte aux châtaignes et cassis — 11.-€
ganache fouettée aux châtaignes et gel de cassis, tagète

Le chocolat — 14.-€
Namelaka au Baileys et café, crumble chocolat, espuma cacaoté Hukambi 53 %, orge soufflé

La passion et la mangue — 12.-€
mousse passion, compotée mangue shiso, dacquoise coco, gel shiso et citron vert

Gault&Millau

Plats végétariens

Toutes nos viandes proviennent de producteurs français

Tarifs en Euros T.T.C, service compris

LA CLOSERIE
RESTAURANT

Starters

Homemade Soulard foie gras — 23.-€
apple and quince condiment, delicately seasoned with mustard, frisée heart, verjus vinaigrette

Butternut squash soup — 16.-€
Cazette du Morvan crumble, spaghetti squash with hazelnut oil, Bleu de Gex

Mackerel — 17.-€
escabèche-style, flame-seared, kale, artichoke heart, barigoule jus with mint oil yogurt

Mushrooms — 18.-€
shiitake dashi with Tonka bean butter, mushroom shavings and lemon balm

Burgundy snails with garlic and parsley butter (6 or 12) — 11.-€ / 19.-€

Mains

Beef — 35.-€
homemade fries and mesclun, Cognac-flambéed pepper sauce

Arctic Char — 32.-€
marinated with mace and citrus, tender beetroot, beetroot jus reduction with wine vinegar, lovage oil pearls

French Lamb — 29.-€
confit in its own jus, roasted root vegetables, rich lamb jus with savory

Artichoke — 22.-€
roasted then deglazed with Amaretto, artichoke purée with almond oil, fir tree buds

Cheeses

Selection of three regional cheeses — 9.-€

Desserts

Chestnut and Blackcurrant Tart — 11.-€
whipped chestnut ganache, blackcurrant gel, marigold

Chocolate — 14.-€
Baileys and coffee Namelaka, chocolate crumble, Hukambi 53% cocoa espuma, puffed barley

Passion Fruit and Mango — 12.-€
passion fruit mousse, mango and shiso compote, coconut dacquoise, shiso and lime gel

Gault&Millau

Vegetarians dishes

All our meats are sourced from French producers
Prices in Euro, VAT and service included

La Signature Bourguignonne

ENTRÉES

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

ou

6 escargots de Bourgogne,
100 % Côte-d'Or

PLATS

Le bœuf bourguignon,
purée et carottes glacées

ou

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

DESSERTS

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

ou

La tarte aux châtaignes et cassis
ganache fouettée aux châtaignes et gel de cassis, tagète

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)



79.-€

Gault&Millau

Tarifs en Euros T.T.C, service compris

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
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

'La tarte aux châtaignes et cassis':
Whipped chestnut ganache, blackcurrant gel, marigold

45.-€

Le Menu *La Closerie*

Four course dinner

starter, main, cheese, dessert
à la carte

Two glasses of wine included
(12cl)



79.-€

Gault&Millau

Prices in Euro, VAT and service included

LA CLOSERIE
RESTAURANT

Le Menu Enfant

Children's Menu

Enfants jusqu'à 12 ans - up to 12 years

ENTRÉES

Jambon persillé

OU

Escargots de Bourgogne
en persillade (6)

PLATS

Suprême de volaille

OU

Poisson du moment

accompagnement :
frites, purée ou légumes

DESSERTS

Salade de fruits

OU

Moelleux au chocolat

STARTERS

Parsley ham

OR

Burgundy snails with garlic and
parsley butter (6)

MAINS

Chicken Supreme

OR

Fish of the day

choice of chips, mashed
potato or vegetables

DESSERTS

Fruit salad

OR

Chocolate fondant

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

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

Gault&Millau

Tarifs en Euros T.T.C, service compris