





LA CLOSERIE  
RESTAURANT

## Entrées

<b>Le foie gras de canard fait maison de chez Soulard</b> voile de géranium rosat, bourgeon de cassis et rhubarbe	21.-€
<b>Le pâté en croûte fait maison mariné au vin jaune</b> cochon, foie gras, morilles, condiment oignons doux	19.-€
<b>Les asperges vertes</b>  marinées à l'anis vert, vierge d'asperges au citron et réglisse, sorbet roquette	17.-€
<b>La sérieole</b> en sashimi, relevée au yuzu et kizami wasabi	18.-€
<b>Les escargots de Bourgogne en persillade (6 ou 12)</b>	10.-€ / 18.-€

## Plats

<b>Le bœuf</b> purée de pommes de terre et pommes dauphines maison, jus de viande au porto	34.-€
<b>La pêche selon nos arrivages</b> jardin de légumes printaniers, émulsion d'un lait infusé à la cardamome et pignons de pin, rafraîchie de notes d'agrumes	29.-€
<b>La volaille française marinée aux baies de myrte</b> asperges blanches glacées, petits pois, jus de volaille au vinaigre de Xérès	28.-€
<b>Le cannelloni</b>  gratiné au vieux Comté, farce fine aux champignons et oignons doux, sauce aux morilles	22.-€

## Fromages

<b>Assiette de trois fromages de notre région</b>	9.-€
---	------

## Desserts

<b>Le chocolat et la Cazette du Morvan</b> entremets au chocolat lacté Hukambi 53 %, sablé et praliné à la Cazette du Morvan, condiment safrané	12.-€
<b>La rhubarbe et la fraise</b> rhubarbe confite dans son jus, fraises fraîches, crémeux à l'estragon, biscuit sablé, sorbet à la fraise	12.-€
<b>Le riz au lait</b> cuit lentement, crème anglaise à la vanille de Madagascar, assortiment de pralines caramélisées	10.-€



Gault & Millau



Plats végétariens

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

### 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

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

### PLATS

Suprême de volaille

OU

Filet de truite

*accompagnement :  
frites, purée ou légumes*

### DESSERTS

Salade de fruits

OU

Moelleux au chocolat

### STARTERS

Parsley ham

### MAINS

Poultry supreme

OR

Trout fillet

*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







# LA CLOSERIE

RESTAURANT

## Starters

<b>Duck foie gras from Maison Soulard</b> rose geranium veil, blackcurrant buds and rhubarb	21.-€
<b>Homemade pâté en croûte marinated in vin jaune</b> pork, foie gras, morel mushrooms, sweet onion condiment	19.-€
<b>Green asparagus</b>  marinated with green anise, asparagus dressing with lemon and liquorice, rocket sorbet	17.-€
<b>Yellowtail sashimi</b> seasoned with yuzu and kizami wasabi	18.-€
<b>Burgundy snails with garlic and parsley butter (6 or 12)</b>	10.-€ / 18.-€

## Mains

<b>Beef</b> mashed potatoes and homemade pommes dauphine, port wine jus	34.-€
<b>Catch of the day</b> spring vegetable garden, cardamom-infused milk emulsion with pine nuts, refreshed with citrus notes	29.-€
<b>French poultry marinated with myrtle berries</b> glazed white asparagus, green peas, poultry jus with sherry vinegar	28.-€
<b>Cannelloni</b>  gratinated with aged Comté cheese, delicate mushroom and sweet onion filling, morel sauce	22.-€

## Cheeses

<b>Plate of three local cheeses</b>	9.-€
-------------------------------------	------

## Desserts

<b>Chocolate and Cazette du Morvan</b> Milk chocolate entremets (Hukambi 53%), shortbread and Cazette du Morvan praline, saffron condiment	12.-€
<b>Rhubarb and strawberry</b> Rhubarb confit in its own juice, fresh strawberries, tarragon cream, shortbread biscuit, strawberry sorbet	12.-€
<b>Rice pudding</b> Slow-cooked, Madagascar vanilla custard, selection of caramelised pralines	10.-€



 *Vegetarians dishes*

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



## *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

#### '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

Prices in Euro, VAT and service included

