



LA CLOSERIE

RESTAURANT

Entrées

Tomates fraîches et confites, eau de tomate, sorbet tomate basilic, sablé parmesan **14€**

Tartare de thonine de Méditerranée au couteau, mangue et grenade **13€**

Nectarines marinées au crémant rosé de Bourgogne, burrata fumée et roquette, chiffonnade de jambon Basque **19€**

Notre persillé, siphon de pain grillé, croustillant de cornichons aigre-doux **12€**

Desserts

Notre éclair, crème vanille de Madagascar torréfiée, croustillant praliné **10€**

Finger de mousse à l'amande, confit framboise estragon, croquant amande pistache, sorbet framboise **10€**

Baba au Rhum Blanc, gel acidulé, crème fouettée citron vert **10€**

Cheesecake verveine, abricots pochés et confits, sablé au beurre noisette, sorbet abricot **11€**


Plats

Faux-filet de bœuf Charolais affiné 30 jours, sauce vin rouge au poivre de Timut, croustillant de pommes de terre aux herbes fraîches **29€**

Lieu jaune snacké au beurre demi-sel, chou-fleur de région et pak-choi, sabayon au curry de Madras **24€**

Ris de veau français braisé au vin jaune, caviar d'aubergines à l'huile de sésame, courgettes, jus de veau corsé **31€**

Demi suprême de volaille fermier, coulis de roquette au piment d'Espelette, cannellonis de champignons d'été et nuage de persil **26€**

 Poivron rôti farci au quinoa et à la Feta **16€**

Fromages

Assiette assortiment de nos régions **9€**

 Plat végétarien

Notre sommelier est à votre écoute et se fera un plaisir de vous conseiller en "Accord mets & vins"





Menu Enfant* 15€

Plats

Burger & Frites maison

*Boeuf Charolais, mesclun,
cheddar & tomates*

OU

La Pêche du jour

Selon le marché & l'inspiration du chef

Desserts

**Le Moelleux
au chocolat**

OU

La Glace

*2 boules, parfums au
choix selon les saisons*

Menu de la semaine

Du Mardi au Vendredi

Retrouvez le menu de la semaine proposé à l'ardoise pour le déjeuner

Entrée Plat ou Plat Dessert 19€

Entrée Plat Dessert 24€



LA CLOSERIE
RESTAURANT

**Enfants jusqu'à 12 ans*



Gault & Millau



LA CLOSERIE

RESTAURANT |

Starters

Fresh and confit tomatoes,
tomato jus, tomato and basil sorbet,
parmesan biscuit **14€**

Mediterranean tuna tartare,
with mango and pomegranate **13€**

Nectarines marinated in Burgundy Crémant
rosé, smoked burrata,
rocket, thinly sliced Basque ham **19€**

Parsley ham, toast mousse,
crunchy sweet and sour gherkins **12€**

Desserts

Roasted Madagascan vanilla eclair,
crunchy praline **10€**

Almond mousse finger, **10€**
candied raspberry and tarragon, almond and
pistachio crunch, raspberry sorbet

Rhum baba, **10€**
sour gel, lime whipped cream

Verbena cheesecake, **11€**
poached and candied apricots,
browned-butter biscuit, apricot sorbet


Mains

30-day dry aged Charolais beef sirloin,
red wine and Timut pepper sauce,
crispy potatoes with fresh herbs **29€**

Pan fried pollock in salted butter,
local cauliflower, pak-choï,
madras sabayon sauce **24€**

French veal sweetbreads braised in white wine,
aubergine purée with sesame oil,
courgette, concentrated veal sauce **31€**

Supreme of chicken, rocket and Espelette
pepper coulis, summer mushroom
cannellonis, parsley foam **26€**

 Roasted pepper,
stuffed with quinoa and feta **16€**

Cheeses

Selection of regional
cheese **9€**

 Vegetarian Dish



Gault & Millau

Our sommelier is available and more than happy
to recommend good pairings with your dish.



Children's menu 15€

Mains

Burger & homemade Chips

*Charolais beef, mesclun lettuce,
cheddar & tomatoes*

OR

Catch of the Day

Varies depending on the fish available

Desserts

Chocolate Fondant

OR

Ice Cream

*2 scoops, selection of flavours
varying each season*

Menu of the week

From Tuesday to Friday

See the chalkboard for this week's lunch offering

2 courses (starter and main / main and dessert) 19€

3 courses (starter, main and dessert) 24€



Gault & Millau



LA CLOSERIE
RESTAURANT

**Children up to 12 years*