


MRB

LA CLOSERIE

RESTAURANT |

Entrées

Le foie gras de canard fait maison de chez Soulard condiment aux pommes et coings, délicatement relevé à la moutarde, cœur de frisée, vinaigrette au verjus	23.-€
Soupe de courge butternut  crumble à la Cazette du Morvan, courge spaghetti étuvée à l'huile de noisette, bleu de Gex	16.-€
Maquereaux en escabèche, brûlés à la flamme, chou kale, cœur d'artichaut, jus d'une barigoule relevé d'un yaourt à l'huile de menthe	17.-€
Les champignons  dashi shiitaké monté au beurre de Tonka, copeaux de champignons et mélisse	18.-€
Les escargots de Bourgogne en persillade (6 ou 12)	11.-€ / 19.-€

Plats

Le bœuf frites maison et mesclun, sauce au poivre flambée au cognac	35.-€
Omble chevalier mariné au macis et agrumes, betteraves fondantes, réduction d'un jus de betteraves au vinaigre de vin, perlé à l'huile de livèche	32.-€
L'agneau français confit dans son jus, légumes anciens rôtis, jus d'agneau corsé à la sarriette	29.-€
L'artichaut  rôti puis déglacé à l'Amaretto, purée d'artichauts à l'huile d'amande, bourgeons de sapin	22.-€

Fromages

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

Desserts

La tarte aux châtaignes et cassis ganache fouettée aux châtaignes et gel de cassis, tagète	11.-€
Le chocolat Namelaka au Baileys et café, crumble chocolat, espuma cacaoté Hukambi 53 %, orge soufflé	14.-€
La passion et la mangue mousse passion, compotée mangue shiso, dacquoise coco, gel shiso et citron vert	12.-€

Starters

Homemade Soulard foie gras apple and quince condiment, delicately seasoned with mustard, frisée heart, verjus vinaigrette	23.-€
Butternut squash soup  Cazette du Morvan crumble, spaghetti squash with hazelnut oil, Bleu de Gex	16.-€
Mackerel escabèche-style, flame-seared, kale, artichoke heart, barigoule jus with mint oil yogurt	17.-€
Mushrooms  shiitake dashi with Tonka bean butter, mushroom shavings and lemon balm	18.-€
Burgundy snails with garlic and parsley butter (6 or 12)	11.-€ / 19.-€

Mains

Beef homemade fries and mesclun, Cognac-flambéed pepper sauce	35.-€
Arctic Char marinated with mace and citrus, tender beetroot, beetroot jus reduction with wine vinegar, lovage oil pearls	32.-€
French Lamb confit in its own jus, roasted root vegetables, rich lamb jus with savory	29.-€
Artichoke  roasted then deglazed with Amaretto, artichoke purée with almond oil, fir tree buds	22.-€

Cheeses

Selection of three regional cheeses	9.-€
--	------

Desserts

Chestnut and Blackcurrant Tart whipped chestnut ganache, blackcurrant gel, marigold	11.-€
Chocolate Baileys and coffee Namelaka, chocolate crumble, Hukambi 53% cocoa espuma, puffed barley	14.-€
Passion Fruit and Mango passion fruit mousse, mango and shiso compote, coconut dacquoise, shiso and lime gel	12.-€

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



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