





LA CLOSERIE
RESTAURANT

Entrées

Le foie gras de canard fait maison de chez Soulard mariné à l'umeshu, condiment à la prune rouge	21.-€
La tomate confite et farcie à la stracciatella  vierge de tomates et pêches aux notes de tagette	16.-€
Le melon Charentais et le jambon Mangalica en soupe glacée et parfumée aux baies de Sancho	14.-€
Le tartare de saumon Bømlo ikejimé relevé d'une vinaigrette au citron noir et sumac, pomme Granny Smith et avocat	18.-€
Les escargots de Bourgogne en persillade (6 ou 12)	10.-€ / 18.-€

Plats

Le bœuf frites maison et mesclun de la Beauce, sauce au poivre flambée au cognac	34.-€
Le poulpe grillé et laqué mini carottes rôties maraichères, purée de carottes et huile d'estragon	29.-€
Le canard sauce au cassis, fenouil confit agrémenté d'un condiment nepeta, menthe et bourgeons de sapin, pickles de cassis	28.-€
L'aubergine graffiti  laquée au barley miso, mayonnaise à l'ail noir et cébette	22.-€
La salade de tourteau vinaigrette aux agrumes, cœur de laitue, émietté de tourteau, tomates, avocats, pomelos	19.-€

Fromages

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

Desserts

La pêche confite au sirop de verveine fraîche, siphon au pain d'épices, sorbet pêche de vigne	10.-€
Le chocolat et le sarrasin croustillant chocolat, mousse chocolat noir (cacao origine Vietnam 73%), praliné amande sarrasin toasté, poivre de Malabar	12.-€
Entremets fruits rouges et passion biscuit amande, mousse fruits rouges et passion, condiment griottes et cerises fraîches	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
(12c1)

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

Entrées

Homemade duck foie gras from Soulard marinated in umeshu, red plum condiment	21.-€
Confit tomato stuffed with stracciatella  tomato and peach virgin sauce with notes of tagete	16.-€
Charentais melon and Mangalica ham served as a chilled soup scented with Sancho berries	14.-€
Bømlo ikejimé salmon tartare enhanced with black lemon and sumac vinaigrette, Granny Smith apple, and avocado	18.-€
Burgundy snails with garlic and parsley butter (6 or 12)	10.-€ / 18.-€

Plats

Beef homemade fries and Beauce mesclun salad, cognac-flambéed pepper sauce	34.-€
Grilled and lacquered octopus roasted market mini carrots, carrot purée, and tarragon oil	29.-€
Duck blackcurrant sauce, fennel confit seasoned with nepeta condiment, pine buds, and blackcurrant pickles	28.-€
Graffiti eggplant  lacquered with barley miso, black garlic mayonnaise, and spring onion	22.-€
Crab salad citrus vinaigrette, lettuce heart, shredded crab meat, tomatoes, avocado, and pomelo	19.-€

Fromages

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

Desserts

Peach poached in fresh verbena syrup, gingerbread siphon, vine peach sorbet	10.-€
Chocolate and buckwheat chocolate crisp, dark chocolate mousse (73% cocoa from Vietnam), toasted buckwheat almond praline, Malabar pepper	12.-€
Red fruit and passion fruit entremets almond biscuit, red fruit and passion fruit mousse, cherry condiment, and fresh cherries	10.-€



Gault & Millau



Vegetarian dishes

All our meats are sourced from French producers
Prices in Euros including VAT, 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.-€

