



LA CLOSERIE

RESTAURANT

Entrées

Le Thon 14

Maki de thon rouge, vinaigrette grenade, vermicelles de riz frit

La Tomate 10

Tartelette de tomates plurielles de nos régions, ricotta aux herbes fraîches

Le Melon 11

Notre version du melon jambon, Cecina de León

La Sucrine 11

Sucrine rôtie, sauce crémeuse au champagne

Desserts

La Mûre 10

Biscuit, matcha, mousse mûre, confit groseille mûre

L'éclair de la Closerie 10

Mousse vanille torréfiée, croustillant praliné

Le Citron 10

Amandine pistache, mousse et gel citron

Le Chocolat 10

Feuilletage inversé, crémeux chocolat lait grand cru Valrhona, framboise

Plats

La Caille 24

Caille des Vosges, thym et romarin, maïs en trois textures, coulis de poivron

Le Veau 25

Faux filet de veau juste snacké, pomme suédoise, jus corsé

La Criée 22

Poisson selon arrivage, courgette de la fleur à l'assiette

Le Porc 21

Pluma de porc, oignons nouveaux, carottes des sables, sauce Chimichurri

L'Aubergine 14

Aubergine grillée, farcie aux pois chiches rôtis

Fromages

Assiette assortiment de nos régions 9

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

 Plat végétarien



Menu Enfant*

Plat, Dessert & Boisson 15

Plats

Burger & Frites maison

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