

LES ENTRÉES / STARTERS

Mon jambon persillé façon Artisan charcutier	15
Our parsley and ham terrine, pork butcher style	
Veluté de potimarron, salpicon à la châtaigne et pomme Granny Smith	15
Pumpkin Veloute, chestnut and Granny Smith apple	
Tarte fine d'artichaut Barigoule, escargots au beurre persillé et raifort	16
Artichoke fine tart with snails, parsley butter and horseradish	
Carpaccio de Bellota Ibérique, poireaux et trompettes en deux textures	18
Iberic pork ham carpaccio, leeks and trompette mushrooms	
Terre et mer de langoustine et foie gras de canard	20
Jumbo shrimp and duck foie gras	
Huîtres Normandes de Saint-Vaast	Les 6 : 16 / Les 12 : 28
Saint-Vaast Norman Oysters 6 or 12	

LES VIANDES / MEAT

Véritable boudin noir, reinette et pain d'épices	20
Black pudding, Reinette apple and gingerbread	
Tartare de bœuf Charolais au couteau 180g (préparé devant vous)	22
Charolais beef tartare (prepared at your table)	
Volaille «Gaston-Gérard» revisitée et gratin Dauphinois	24
Restyled «Gaston-Gérard» chicken and gratin dauphinois	
Joue de bœuf confite à la Bourguignonne, jardin de légumes d'Automne	24
Beef cheek confit Burgundy style, seasonal vegetables	
Noisette de veau cuite à basse température, déclinaison de butternut et cèpes jaunes, jus de veau	28
Veal noisette cooked at a low temperature, butternut, yellow boletus mushroom and veal juice	
Dos de cerf en croûte de châtaigne, panais et coing, sirop au Porto noir	32
Deer loin in a chestnut crust, parsnip, quince andPort wine syrup	

LES LÉGUMES / VEGETABLES

Jardin de légumes étuvés de saison	17
Stewed seasonal vegetables plate	

LES POISSONS / FISH

Dos de sandre snacké à la peau, poireaux à l'étuvée et purée de Granny Smith, jus de cidre Normand	26
Snacked zander loin, stewed leeks, mashed Granny Smith and Norman cider juice	
Crêpinettes d'huîtres Normandes de Saint-Vaast et veau de lait, makis végétaux, jus corsé au gingembre et curcuma	30
St-Vaast Norman oysters and veal in caul fat, green makis and chlorophyll leek flavoured fish stock	
Chartreuse et bisque d'écrevisses et sot-l'y-laisse de dinde, crème de cerfeuil tubéreux	34
Green cabbage stuffed with crawfish and Bresse chicken sot-l'y-laisse, chervil cream	

LES FROMAGES / CHEESES

L'Epoisses, chutney de cassis au Marc de Bourgogne	7
Epoisses, Burgundy Marc flavoured blackcurrant chutney	
Brousse de chèvre et fruits secs en feuillantine	7
Goat cheese and crispy dried fruits	
L'assiette de fromages affinés par un Maître fromager	11
A selection from cheese-maker	

LES DESSERTS

(à commander en début de repas) / (order before your meal)

Assiette de glaces et sorbets	9
Ice cream and sorbet cup	
Poire pochée au vin blanc, ganache au gingembre, sablé aux amandes	10
Pear poached in white wine, ginger ganache and almond shortbread biscuit	
Tiramisu à la châtaigne	10
Chestnut tiramisu	
Douceur coco-exotique	10
Coconut and exotic fruits dessert	
Tout citron	10
Lemon dessert	
Éclair tout chocolat (20 cm)	10
Dessert au mètre à la demande All chocolate éclair / Available in one meter on request	
Café gourmand	11
Café gourmand	

CHEF DE CUISINE / LA CLOSERIE'S CHEF ARNAUD RIANDET

Affilié aux Maîtres Restaurateurs, tous nos produits sont majoritairement frais, de saison et préparés dans nos cuisines.

Member of the Maîtres Restaurateurs, all our products are mostly fresh and prepared in our kitchen.

Veillez nous faire part de toute allergie, régime ou contre-indication alimentaire en début de repas



Please let us know if you have any specific allergy, diet or intolerance at the beginning of the meal

Toutes nos glaces sont préparées par un Artisan glacier.

Our ice creams are made by an ice cream-maker.

Certains plats peuvent manquer momentanément sur notre carte, ceci afin de garantir une fraîcheur irréprochable

Some dishes could not be served temporarily on our menu due in order to let you have the freshest ingredients

Nous tenons à votre disposition la traçabilité de toutes nos viandes.

Feel free to ask the origin of our meat.

Prix exprimés en euros.

Prices in euros

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015, nous tenons à vous informer de la présence éventuelle dans nos plats (dans la fabrication ou la préparation ou par contact) des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés et produits à base de crustacés, œufs et produits à base d'œufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), fruits à base de coque (amandes, noix, etc.), céleri ou produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

FORMULES DÉJEUNER / LUNCH MENUS

FORMULES DÉJEUNER SERVIES UNIQUEMENT
LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

LUNCH MENUS, ONLY SERVED AT LUNCH
FROM MONDAYS TO FRIDAYS

2 PLATS / DISHES.....19

3 PLATS / DISHES.....24

RETROUVEZ LE DÉTAIL DE NOS FORMULES SUR
NOTRE SITE INTERNET :

YOU CAN FIND OUR LUNCH MENUS ON OUR
WEBSITE :

WWW.MAISONPHILIPPELEBON.COM

WWW.MAISONPHILIPPELEBON.COM

DANS LA RUBRIQUE «OFFRES ET ACTUALITÉS»

IN THE «OFFERS AND NEWS» SECTION



SERVICE EN MOINS D'1H SUR DEMANDE
SERVED IN LESS THAN 1H ON REQUEST



MENU «LES INCONTOURNABLES DE LA BOURGOGNE» 31

Servi du lundi au vendredi sauf vendredi soir

Served from Mondays to Fridays except on Friday evenings

Mon jambon persillé façon Artisan charcutier

Our parsley and ham terrine, pork butcher style



Volaille «Gaston-Gérard» revisitée et gratin Dauphinois

Restyled «Gaston-Gérard» chicken and gratin dauphinois



Poire pochée au vin blanc, ganache au gingembre, sablé aux amandes

Pear poached in white wine, ginger ganache and almond shortbread biscuit

MENU ENFANT (JUSQU'À 10 ANS) 15

KIDS MENU (UNTIL 10)

Burger Maison avec frites

La Closerie's burger with French fries

ou / or

La pêche du jour

Fish of the day



**Glace artisanale
(deux boules)**

Two scoops of ice cream

ou / or

Moelleux chocolat Maison

Soft and warm
chocolate cake

MENU LA CLOSERIE 39

Velouté de potimarron, salpicon à la châtaigne et pomme Granny Smith
Pumpkin veloute, chestnut and Granny Smith apple

ou / or

Tarte fine d'artichaut Barigoule, escargots au beurre persillé et raifort
Artichoke fine tart with snails, parsley butter and horseradish



Joue de bœuf confite à la Bourguignonne, jardin de légumes d'Automne
Beef cheek confit Burgundy style, seasonal vegetables

ou / or

**Dos de sandre snacké à la peau, poireaux à l'étuvée et purée de Granny Smith,
jus de cidre Normand**

Snacked zander loin, stewed leeks, mashed Granny Smith and norman cider juice



L'Epoisses, chutney de cassis au Marc de Bourgogne (supplément de 3€)
Epoisses, Burgundy blackcurrant Marc chutney (3€ extra)



Tiramisu à la châtaigne

Chestnut tiramisu

ou / or

Douceur coco-exotique

Coconut and exotic fruits dessert

MENU DES CLIMATS 58

AVEC ACCORD METS & VINS 88

Une sélection de 4 vins au verre (8cl) accompagne ce menu. / A selection of 4 wines by the glass (8cl) is served with this menu.

Carpaccio de Bellota Ibérique, poireaux et trompettes en deux textures
Iberic pork ham carpaccio, leek and trompette mushroom



Chartreuse et bisque d'écrevisses et sot-l'y-laisse de dinde, crème de cerfeuil tubéreux
Green cabbage stuffed with crawfish and Bresse chicken sot-l'y-laisse, chervil cream



**Noisette de veau cuite à basse température,
déclinaison de butternut et cèpes jaunes, jus de veau**
Veal noisette cooked at a low temperature, butternut, yellow boletus mushroom and veal juice



Brousse de chèvre et fruits secs en feuillantine

Goat chesse with a dried fruits crust



Tout citron

Lemon dessert