

Entrées

Tiradito de truite et patates douces	16.-€
Fines tranches de truite crue de la pisciculture Petit (Jura), marinées dans une sauce citronnée	
Nougat de foie gras de canard	18.-€
Avec pignons de pin et amandes, glacé d'une gelée au porto rouge et brioche feuilletée	
Carpaccio de bœuf	15.-€
Pesto, copeaux de parmesan & câpres, roquette	
Déclinaison d'asperges 	12.-€
Panacotta, crémeux, huile verte d'aneth, et asperges vertes et blanches	

Plats

Le médaillon de lieu jaune	28.-€
Trilogie de carottes anciennes et bisque de crevettes	
Le magret de canard	26.-€
Cuisson basse température, sauce gastrique, pressé de pommes de terre et choux rouge confit	
Falafels et houmous de betteraves 	19.-€
Pickles, champignons grillés & betteraves Chioggia rouges et jaunes	
La poitrine de veau	24.-€
Roulée et farcie aux champignons, tarte tatin d'endives et champignon grillé	
Filet de bœuf Charolais 100 % Côte-d'Or	32.-€
Sauce poivre vert du Kerala, frites maison de pommes de terre	

Fromages

Assiette de trois fromages de notre région	9.-€
Fourme d'Ambert, poire et noix	9.-€
Siphon de Fourme d'Ambert, glace poire, biscuit aux noix, julienne de Granny Smith	

Desserts

Tartelette kiwi pamplemousse	10.-€
Crème & suprême de pamplemousse, émulsion d'aneth	
Le soufflé au chocolat cœur coulant	10.-€
Ganache cuite au chocolat, sablé, soufflé et siphon de vanille brûlée	
Cheesecake fraises rhubarbe	12.-€
Dôme cream cheese, insert rhubarbe, fraises confites & fraîches, sablé au beurre	

La Signature Bourguignonne

ENTRÉES

Cœufs parfaits en meurette,
garniture bourguignonne et sauce au vin rouge

ou

6 escargots de Bourgogne,
100 % Côte-d'Or, élevés à la Ferme de Fenay

PLATS

Le bœuf bourguignon,
purée et carotte glacées

ou

Le suprême de volaille Prince de Bourgogne,
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
(12cl)

75.-€



Le Menu Enfant Children's Menu

Enfants jusqu'à 12 ans - up to 12 years

ENTRÉES

Jambon persillé

PLATS

Cuisse de poulet

OU

Médailлон de lieu jaune

*accompagnement :
frites, purée ou légumes*

DESSERTS

Salade de fruits

OU

Soufflé au chocolat

STARTERS

Parsley ham

MAINS

Chicken thigh

OR

Pollock 'medallion'

*choice of chips, mashed
potato or vegetables*

DESSERTS

Fruit salad

OR

chocolate souffle

15.-€ - Entrée Plat ou Plat Dessert - for 2 courses

18.-€ - Entrée Plat Dessert - for 3 courses

Starters

Trout and Sweet Potato Tradito	16.- €
Thin slices of raw, locally sourced trout, marinated in lemony sauce	
Duck Foie Gras	18.- €
made into a 'nougat' with pine nuts, almonds glazed with a port jelly, and a layered brioche	
Beef Carpaccio	15.- €
Served with pesto sauce, parmesan shavings, capers and rocket	
Variations of Asparagus 	12.- €
Panacotta, cream, green dill oil, green and white asparagus	

Mains

Pollock 'medallion'	28.- €
Served with a trio of heritage carrots and a seafood bisque	
Duck Breast	26.- €
cooked at a low temperature, caramelised honey and tonka bean sauce, layered potatoes, and confit red cabbage	
Falafels with Beetroot Hummus 	19.- €
Pickles, grilled mushrooms and red and white Chioggia beetroot	
Breast of Veal	24.- €
Stuffed with mushrooms, served with a chicory tarte tatin and a grilled mushroom	
100 % Côte-d'Or Charolais Beef Filet	32.- €
Kerala green pepper sauce, homemade chips	

Cheese

Selection of three regional cheeses	9.- €
Fourme d'Ambert revisited	9.- €
Fourme d'Ambert blue cheese mousse, pear ice-cream, walnut biscuit, and Granny Smith julienne	

Desserts

Kiwi and Grapefruit Tartlet	10.- €
Grapefruit curd, kiwi slices and grapefruit wedges	
Melt in the Middle Chocolate Soufflé	10.- €
With chocolate ganache and burnt vanilla mousse	
Strawberry and Rhubarb Cheesecake	12.- €
Cream cheese dome with rhubarb filling, fresh and confit strawberries, shortbread	

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 from the Ferme de Fenay 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.-€



Gault & Millau

Toutes nos viandes proviennent de producteurs français
Tarifs en Euros T.T.C, service compris

