

Menu Clos des Arts

24.00 €

Velouté de cèpes aux châtaignes

Panna cotta de chèvre, coulis de tomate au basilic, crumble de parmesan et
tuile de Brésaola

Tourte gourmande (Mousse de canard, pomme de terre et compotée d'oignons doux)

Chiffonnade de jambon cru, duo de tapenade et son caviar d'aubergine



Tajine d'agneau au citron et pruneaux

Suprême de poulet tandoori et sa galette au fromage

Bavette de bœuf avec sauce roquefort

Dos de cabillaud et son confit de poireaux



Dessert à la carte.

Menu Découverte

31.00 €

1 entrée au choix de la carte



1 plat au choix de la carte



1 dessert au choix de la carte

Cuisine artisanale.

La Carte

Les Entrées

- Velouté de cèpes aux châtaignes 12.00
- Panna cotta de chèvre, coulis de tomate au basilic, crumble de parmesan et tuile de Brésaola 12.00
- Tourte gourmande (Mousse de canard, pomme de terre et compotée d'oignons doux) 12.00
- Chiffonnade de jambon cru, duo de tapenade et son caviar d'aubergine 12.00
- Carpaccio de Brésaola, émincé de foie gras, pignons de pin et copeaux de parmesan 14.00
- Foie gras maison farci au pain d'épices sur sa brioche maison, confit d'oignon et mousse de foie gras 14.00
- Carpaccio de saumon fumé et son tartare, brunoise de courgettes à la ciboulette et coriandre 14.00
- Pélardon pané aux noix et noisettes, petite salade à l'huile d'olive vierge et vinaigre balsamique 12.00
- Bruschetta de brandade de morue, tomates séchées, gratinée au parmesan 10.00

Nos viandes

- Tajine d'agneau au citron et pruneaux 15.00
- Suprême de poulet tandoori et sa galette au fromage 15.00
- Bavette de bœuf avec sauce roquefort 16.00
- Grenadin de veau forestier 20.00
- Côte de boeuf (450 gr) suppl. + 3.50 menu « découverte » 22.00
- Entrecôte de bœuf Black Angus (350g) suppl. + 3.00 menu « découverte » 21.00

Pour l'entrecôte et la côte de bœuf Sauce au choix : Poivre, Roquefort, Forestière, Foie gras

- Souris d'agneau confite, marinée au vin rouge 18.00
- Magret de canard et son velouté au foie gras 19.00
- Assiette végétarienne 12.00

Viande d'origine E.U

Nos poissons

- Dos de cabillaud et son confit de poireaux 18.00
- Filet de Flétan et velouté safrané 20.00
- Brochette de grosses noix de Saint-Jacques et sa foccacia et purée
de patates douces suppl. + 2.00 menu « découverte » 20.00

Nos Salades *Hors menu « découverte »*

- Clos des Arts : 16.00
(Brunoise de tomates, tagliatelles de légumes, mesclun,
Chiffonnade de Coppa de parme et émincé de foie gras)
- Baltique : 15.00
(Brunoise de tomates, tagliatelles de légumes, mesclun,
émincé de saumon fumé, crème de ciboulette et blinis)
- Cévenole : 15.00
(Brunoise de tomates, tagliatelles de légumes, mesclun,
noix torréfiées et 2 toasts de chèvre chaud)

Notre vinaigrette est composée d'huile d'olive et tournesol, vinaigre balsamique, coulis de framboise,
sel, poivre, piment d'Espelette