

Menu Clos des Arts

24.00 €

Caillette aux herbes maison

Tortilla de pomme de terre, aïoli et petite salade de mesclun à l'huile de sésame

Caponata d'aubergine

(Aubergines, poivrons, tomates, oignons, olives noir, pignons, capres, raisins secs
et sa Focaccia maison



Gardianne de taureau

Plumas de porc, confit d'oignons au miel de fleurs

Poisson selon arrivage, chips de chorizo en croûte d'herbes



Dessert à la carte.

Menu Découverte

Nos formules choix à la carte

Entrée + plat + dessert : 31 €

Entrée+ plat : 26 €

Plat + dessert : 25 €

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

- Caillette aux herbes maison 12.00
- Œuf Meurette (Sauce Bourguignonne, lard, oignons grelot, champignons, œuf poché et croûtons) 14.00
- Trilogie de chèvre (flan de chèvre, chèvre chaud et pétales de chèvre affiné) 12.00
- Tortilla de pomme de terre, aioli et petite salade de mesclun à l'huile de sésame 12.00
- Foie gras maison farci au pain d'épices suppl. + 3.00 menu « découverte » 16.00
- Caponata d'aubergine (Aubergines, poivrons, tomates, oignons, olives verte, Pignons, capres, raisins sec) et sa Focaccia maison 14.00
- Chèvre pané aux noix et noisettes, mesclun et crudités de saison 13.00
- Gravelax de taureau à la crème d'olives, pignons et parmesan 14.00
- Assiette de jambon Ibérique, focaccia et tapenade d'olives noires 16.00

Nos viandes

- Gardianne de taureau 19.00
- Plumas de porc, confit d'oignons au miel de fleurs 19.00
- Suggestion du boucher 20.00
- Grenadin de veau (200gr) sauce foie gras 22.00
- Côte de bœuf du boucher (500 gr) sauce tartare suppl. + 3.50 menu « découverte » 26.00
- Filet de poulet à la Milanaise, sauce chimichurri à part (Persil, oignons, ail, piment, huile, vinaigre et jus de citron) 19.00
- Tranche de gigot d'agneau et son jus au thym et romarin 21.00
- Toast burger du Clos des Arts (pain de mie toasté, steak haché, chèvre gratiné tomate, pickles d'oignons, cornichons, œuf à cheval, sauce tartare) 20.00
- Assiette végétarienne 14.00

Viande d'origine E.U

Nos poissons

- Poisson selon arrivage, chips de chorizo en croûte d'herbes 20.00
- Filet de rouget, crème au basilic 21.00
- Rouille de seiches à la Sétoise (Aïoli au safran) 20.00

Les Pâtes

- Penne au pistou 12.00
- Penne à la Napolitaine 12.00
- Penne à la crème foie gras 14.00

Nos Salades *Hors menu à 31€*

- Gourmande : 19.00
(Mesclun, crudités de saison, tomates, foie gras et gésiers confits)
- La Cévenole : 18.00
(Mesclun, crudités de saison, tomates, 2 chèvres chauds gratinés, noix et croûtons)
- Fermière : 18.00
(Mesclun, crudités de saison, tomates, filet de poulet à la Milanaise, œuf dur, croûtons et pétales de parmesan)
- La méditerranéenne : 18.00
(Mesclun, crudités de saison, tomates et seiches poêlées)

Notre vinaigrette est composée d'huile d'olive et tournesol, vinaigre balsamique, moutarde, coulis de framboise, Sel et poivre