

Les menus

Menu du Clos

22€

(Servi uniquement le midi du lundi au samedi, hors jours fériés)

Entrée du jour
(du lundi au vendredi)

Ou

Frisée au lard du Haut Jura façon paysanne, (œuf poché, pignons de pin, croûtons)

Ou

La Terrine du Clos, confits d'oignons à la grenadine et condiments

Plat du jour
(du lundi au vendredi)

Ou

Jambon braisé, sauce Epoisses, frites

Dessert du jour
(du lundi au vendredi)

Ou

Crème brûlée à la vanille

Ou

Assiette de fromages du Clos

Ou

Glace artisanale
(3 boules au choix)

Menu Végétarien

26€

Frisée, croûtons de pins, noisettes et pignons de pins,

Duo d'œufs pochés à la crème d'Époisses et aux morilles, frites

Assiette de fromages du Clos

Ou

Faisselle de fromage blanc de Bourgogne
(Sucre, coulis, herbes aromatiques)

Ou

Crème brûlée à la vanille

Ou

Mousse au chocolat croustillante (feuilletine)

Ou

Paris- Brest praliné traditionnel maison

Menu du Canonnier

30€

Tarte fine à l'Epoisses, chips de lard

Ou

Les 6 escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé

Ou

Les œufs pochés en meurette traditionnels

Jambon braisé, sauce Epoisses, frites

Ou

Joues de porc basse température, façon Bourguignon purée de patates douce
et pommes de terre

Ou

Pavé de saumon, cuit sur la peau, sauce à la crème d'aneth et purée de
patates douce et pommes de terre

Assiette de fromages du Clos

Ou

Faisselle de fromage blanc de Bourgogne
(Sucre, coulis, herbes aromatiques)

Ou

Crème brûlée à la vanille

Ou

Mousse au chocolat croustillante (feuilletine)

Ou

Glace artisanale
(3 boules au choix)

Menu Bourguignon

36€

Le jambon persillé de la maison, salade verte et crème de moutarde
(Epaule de porc, persil, moutarde de Dijon à l'ancienne)

Ou

Œufs parfaits à la crème d'Epoisses ou aux morilles

Ou

Les 12 escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé

Magret de canard, sauce vinaigre balsamique et aux amandes, poêlée de jeunes
pousses d'épinards et pignons de pin

Ou

Pavé de saumon, cuit sur la peau, sauce à la crème d'aneth et purée de patates douce
et pommes de terre

Ou

Pièce de bœuf, sauce Epoisses, frites maison

Assiette de fromages du Clos

Ou

Faisselle de fromage blanc de Bourgogne
(Sucre, coulis, herbes aromatiques)

Baba bouchon, chantilly maison

Ou

Paris- Brest praliné traditionnel maison

Ou

Crèmeux aux chocolats blanc et cerises Amarena (servi chaud)

Ou

Glace artisanale
(3 boules au choix)

Menu Impérial

49€

Entrée au choix

Plat au choix

Fromage au choix

Dessert au choix