

# Nos Sardines Millésimées



Les sardines de la conserverie « **La Perle Des Dieux** » sont pêchées à quelques miles des côtes entre Saint-Gilles-Croix-de-Vie, l'Île d'Yeu, Noirmoutier et l'Île de Ré.

Saint-Gilles-Croix-de-Vie est le seul port sardinier labellisé Site Remarquable du Goût.

Cette distinction décernée par 4 ministères valorise un produit de grande qualité gustative et la richesse du patrimoine maritime. Ces labels garantissent le respect et la préservation de ce patrimoine.



## Les Sardines Millésimées De la conserverie « La Perle des Dieux »

Sur Place / A Emporter

- **Sardines Millésimées 2015 " Le premier voyage de capucine" 2015**
- **Sardines Millésimées 2016 " De fil en aiguille" 2016**  
4 ans d'âge\_ Un millésime très fin\_ (Artiste Coralie Joulin)
- **Sardines Millésimées « Melle Perle » 2016**  
(Artiste Delphine Cossais)

19,00€ / 9,90€

16.00€ / 7.90€

Nous vous proposons de déguster les sardines millésimées avec du beurre salé, huile d'olives et pain complet.

- **Les classiques\_ 8,00€ sur place / 4,50€ (à emporter)**

- Sardines aux tomates confites

(Cette sardine aux notes de tomates confites regorge de saveurs. Elle sera idéale pour un apéritif gourmand.)

- Sardines à poêler au citron \_ **8,00€ sur place / 5,60 € (à emporter)**

(Délicieuses sardines à déguster chaud ou froide avec un bon verre de vin blanc de Bourgogne ou de la Vallée de la Loire. Cette sardine aux notes d'iode et de citron confit regorge de saveur).



*La Cave du Clos*  
Box de vins de Bourgogne



	Sur Place / A Emporter
<b>_Sardines Millésimées « Melle Perle » 2016</b> (Artiste Delphine Cossais)	16.00€ / 7,90€
<b>_Sardines Millésimées 2017 " Le défilé de Lulu" 2017</b> (Artiste Coralie Joulin)	15.00€ / 6,40€
<b>_Sardines Millésimées 2017 " Melle Perle au Japon" 2017</b> (Artiste Delphine Cossais)	15.00€ / 6.40€
<b>_ Sardines Millésimées " Lulu en sari Indien" 2018</b> (Artiste Coralie Joulin)	14.00€ / 5.60€
<b>_ Sardines Millésimées « Melle perle en Inde" 2018</b> (Artiste Delphine Cossais)	14.00€ / 5.60€
<b>_Sardines Millésimées « Le Cabaret de Lulu" 2019</b> (Artiste Coralie Joulin)	12.00€ / 5.30€
<b>_Sardines Millésimées 2019 " Perle et Capucine au Pérou" 2019</b> (Artiste Delphine Cossais)	12.00€ / 5.30€
<b>_Sardines Millésimées 2020</b> <b>« Les retrouvailles de Melle Perle et son Marin" 2020</b> "Un millésime historique" (Artiste Delphine Cossais)	10.00€ / 5.15€
<b>_Sardines Millésimées 2020 " Le ballet enchanté de Lulu" 2020</b> "Un millésime historique" (Artiste Coralie Joulin)	10.00€ / 5.15€





*La Cave du Clos*  
Box de vins de Bourgogne

NEW



# Les Entrées



 <b>Entrée du Jour</b>	Servi le midi et composée uniquement de produits frais, proposée du lundi au vendredi, hors jours fériés	9.00€
<b>La planche du Clos</b> (pour 2 personnes)	Charcuteries fraîche tranchées à la minutes et condiments	10.00€
<hr/>		
	Salade paysanne (lard fumé du Haut Doubs, œuf poché, comté affiné et pommes de terre grenaille)	12.00€
	Le jambon persillé de la maison, salade verte et crème de moutarde (Epaule de porc, persil, moutarde de Dijon à l'ancienne)	14,00€
	Les 6 escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé	9,00€
	Les 12 escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé	14,00€
	Cuisse de grenouilles à la bressane (ail, persil, crème fraîche)	18.00€
	Terrine de foie gras, toast brioché et jeune pousses compotée d'oignons à l'orange et zeste de citrons	18,00€
<hr/>		
 <b>Les œufs du Clos</b>	Tous nos œufs proviennent de la Ferme du Pontot à Saulon-La-Rue	
	Les œufs en meurette traditionnels	10,00€
	Les œufs à la crème d'Epoisses (Vin blanc, échalote, crème, fromage d'Epoisses)	12,00€
	La trilogie d'œufs pochés, peut-être servie en entrée ou en plat accompagnée de Frites maison (Meurette, Epoisses, morilles)	18.00€




*La Cave du Clos*  
Box de vins de Bourgogne



# Les Plats



 **Plat du jour**  
(Servi le midi et composé uniquement de produits frais, proposé du lundi au vendredi, hors jours fériés) 10.00€

---

Pied de cochon pané sauce moutarde moût de raisin, frites maison 14.00€

Onglet de bœuf, compotée d'échalotes, frites maison 14.00€

Bourguignon de bœuf Charolais, écrasé de pommes de terre 16.00€

Médaille de lotte entrelardée sauce au crémant de Bourgogne,  
poêlée de légumes d'hiver, *brocolis et chou romanesco* 18.00€

Suprême de poulet fermier cuisson basse température,  
Sauce morilles et vin jaune, écrasé de pommes de terre 20.00€

Ris de veau, sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre 28.00€

\*(Epoisses, morilles, moutarde)



*La Cave du Clos*  
Box de vins de Bourgogne



# Fromages et Desserts




Assiette de fromages du Clos (4 fromages de notre région, salade verte) 6,00 €

Nonette chaude à l'Epoisses, salade 6,00 €

Faisselle de fromage blanc de Bourgogne  
(Sucre, coulis, herbes aromatiques) 6,00 €

---

 **Dessert du jour**  
(Servi le midi et composé uniquement de produits frais, proposé du lundi au vendredi, hors jours fériés) 6,00 €

---

Crème brûlée au pain d'épices 10,00 €

Café gourmand et ses 4 mignardises 8,00 €

Biscuit chocolat, croustillant cacahuète et ganache chocolaté 10,00 €

Déclinaison de pommes en verrine 10,00 €

Chocolat liégeois, sauce chocolat liquide 10,00 €

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille  
(15 min de cuisson) 10,00 €



*La Cave du Clos*  
Box de vins de Bourgogne

NEW





*La Cave du Clos*  
Box de vins de Bourgogne

