

Restaurant Le Jardin Clos

Le Menu Carte 35 € entrée / plat / dessert
Le Menu des Gourmands 43 € entrée / plat / dessert
Kir vin blanc 1/2 vin et café compris (autre apéritif alcoolisé sup. 4 Euros)

Formule entrée / plat 30 €
Formule plat / dessert 30 € (uniquement au déjeuner)

Entrée

Autour du foie gras

La Tatin de foie gras maison aux pommes et pain d'épices

Le duo de foie gras de canard maison nature et aux figues

La Salade gourmande (foie gras maison, gésiers et magret fumé)

Verre de Sauternes 6€ ou vendange tardive 7€



Mais aussi...

Crottins de chèvre rôtis au miel

Le carpaccio de Saint-Jacques à l'huile d'olive et basilic

La Cassolette de pétoncles et crevettes et sa fondue de poireaux

La fraîcheur Océane (St Jacques, tarama, brochette de gambas-saumon)

Les escargots aux beurre à l'ail et sa brunoise de petits légumes croquants

L'entrée du jour

Mer

Le filet de Bar à la provençale, purée de pomme de terre maison

Les filets de Rouget grillés, mousseline de céleri, pistou et pignons de pin

Le filet de Saint-Pierre, velouté de crustacé, riz parfumé & petits légumes

Mi cuit de Thon blanc façon tataki (sauce soja) purée de pomme de terre et céleri

Le poisson du jour

Ou

Terre

L'entrecôte d'Argentine frites maison et salade Verte

Le confit de canard crème de foie gras, pommes de terre à l'ail et mesclun

Les médaillons de sanglier au vin rouge et cassis, purée de pomme de terre

La Souris d'agneau au thym & romarin, pomme de terre à l'ail et mesclun

Le duo de rognon et ris de veau à la forestière, riz parfumé et ratatouille

L'onglet de veau à la crème de foie gras, frite maison et ratatouille

Le magret de canard aux cassis, frite maison et ratatouille

Le filet de bœuf à la Rossini, frite maison et ratatouille

La Suggestion du Jour

Nos tentations...

L'assiette des fromages

Les profiteroles au chocolat

Le Tiramisu maison

Le fondant au chocolat sauce caramel au beurre salé

La panna cota à la noix de coco

La salade de fruits d'automne

(Ananas, poire, pomme, kiwi et banane et son sirop de menthe)

La faisselle de fromage blanc au miel et pignons de pins

Le Baba au Rhum et sa crème fouettée

Tartelette aux poires à la crème d'amande

Le clafoutis d'ananas et sa chantilly d'ananas

Le café gourmand sup4€

Irish coffee sup 5€