

LA CLOSERIE

RESTAURANT | BAR

LES INCONTOURNABLES DE LA BOURGOGNE - 31€

SPECIALITIES OF BURGUNDY

Composez votre menu Entrée / Plat / Dessert

parmi les plats signalés par  dans la carte

Select your own menu Starter / Main / Dessert among the dishes indicated by 

LES MENUS DE « LA CLOSERIE »

Composez votre menu dans les plats de la carte

Entrée / Plat / Dessert - 39€

Entrée / Plat / Fromage / Dessert - 48€

Make up your menu from the dishes à la carte

Starter / Main / Dessert - 39€

Starter / Main / Cheese / Dessert - 48€

MENU DES CLIMATS - 76€

Fricassée d'escargots de Bourgogne
en persillade, champignons et chips d'ail

*Fricassee of Burgundy snails in a butter and
parsley sauce, mushrooms, garlic crisps*

Filet de sandre au vin rouge,
purée de panais et lardons

*Pike perch filet with red wine sauce,
mashed parsnip and bacon strips*

Joue de bœuf confite, légumes aux épices douces

Beef cheek confit, vegetables with soft spices

Sélection de fromages affinés

Mature cheeses selection

Entremets cassis et pain d'épices

Blackcurrant and gingerbread dessert

Une sélection de 5 verres de vin (8cL)
accompagne ce menu

CHÂTEAU
de

VILLARS FONTAINE

A selection of 5 glasses of wine (8cL)
is served with this menu

Osez goûter la différence !

LA SUGGESTION DU MOMENT - 58€

10G DE CAVIAR DE NEUVIC (AQUITAINE) SERVI AVEC
2 COUPES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS HENRIOT

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOS FORMULES DÉJEUNER
À PARTIR DE 14,50€

LES ENTRÉES / STARTERS

La terrine de campagne du Chef et ses condiments.....12€
Chef's home-made terrine with its condiments

Le foie gras de canard cuit au naturel, chutney à la figue.....18€
Duck foie gras with fig chutney

Les 6 huîtres fines de Claire n°3 (Marenne d'Oléron).....12€
6 «fines de Claire» n°3 oysters (Marenne d'Oléron)



Le risotto «Carnaroli» à la truffe noire.....19€
«Carnaroli» risotto with black truffle

L'assiette de la mer (2 langoustines, crevettes roses et grises, bulots)*18€
Seafood plate (2 langoustines, various prawns and whelks)

La salade de homard et vinaigrette au Banyuls.....28€
 Supp. 10€ au menu
Lobster salad with Banyuls dressing
10€ extra in the menu



Velouté de potiron, oeuf parfait et mousse de lard.....9€
Pumpkin veloute, poached egg and bacon whipped cream



Les œufs fermiers cuits à 62° en meurette, champignon, lardons et crème de lard fumé.....9€
Poached eggs in a red wine sauce, mushrooms and bacon



Notre jambon persillé, crème fouettée à la moutarde à l'ancienne Fallot.....10€
Our parsley and ham terrine, whipped cream with mustard Fallot



La douzaine d'escargots de Bourgogne en persillade.....12€
A dozen snails of Burgundy in a butter and parsley sauce



Plats pouvant être adaptés à un régime végétarien / Dishes that can be adapted to a vegetarian diet

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE... CRAVING FOR A GOOD MEAT...

Toutes nos viandes sont servies avec
 des pommes de terre grenaille et champignons ou frites

All our meat is served with grenaille potatoes and mushrooms or French fries

**Le tartare de cœur de rumsteck charolais 180g
 préparé à votre table.....18€**
Beef tartare prepared at your table

La noix d'entrecôte «Black Angus» 300g.....22€
Pan-fried rib steack «Black Angus»

Le filet de boeuf 200g.....29€
 Supp. 7€ au menu
Pan-fried beef filet
7€ extra in the menu

Votre sauce au choix : vin rouge, Epoisses ou moutarde Fallot
Select your sauce : red wine, Burgundian cheese or Fallot mustard

LES POISSONS / FISH

Noix de Saint-Jacques snackées, risotto crémeux au parmesan.....24€
Snacked scallops, creamy risotto with parmesan



Sandre à la peau croustillante, sauce au vin rouge et cassis, purée de panais et champignons.....22€
Pike perch filet, red wine and blackcurrant sauce, mashed parsnip and mushrooms

La belle sole meunière, pommes de terre à la vapeur (400/600g).....42€
Supp. 18€ au menu
Pan-fried sole with butter and lemon juice, boiled potatoes
18€ extra in the menu

QUELQUES AUTRES SUGGESTIONS

Souris d'agneau de 7 heures, légumes confits à l'orientale.....19€
Candied lamb and confit vegetable with mild spices



Joue de bœuf mijoté au vin rouge, petits oignons et lardons onctueuse purée de pommes de terre au mascarpone.....18€
Beef cheek stewed in a red wine sauce, onion and bacon, mashed potatoes with mascarpone



La volaille fermière «Label Rouge» façon Gaston Gérard gratin de pommes de terre au Comté.....19€
«Label rouge» chicken breast and leg, creamy sauce with mustard, potatoe and Comté gratin



Les oeufs parfaits et mariage de légumes confits.....14€
Poached eggs and confit vegetable

Ris de veau doré, jus réduit et onctueuse purée de pommes de terre au mascarpone.....32€
Supp. 10€ au menu
Sweet bread, veal juice and mashed potatoes with mascarpone
10€ extra in the menu

Tête de veau, sauce gribiche.....16€
Poached veal head, gribiche sauce (mayonnaise, parsley, eggs and gherkin)

Le burger de La Closerie.....17€
Pain à la tomate, légumes confits, cheddar, bœuf charolais et frites
La Closerie's burger
Tomatoe bread, confit vegetable, cheddar, charolais beef and French fries



Plats pouvant être adaptés à un régime végétarien / Dishes that can be adapted to a vegetarian diet

L'entrecôte «Black Angus» en provenance des Etats-Unis est réputée comme étant une viande parmi les plus goûteuses et tendres.

Elle est garantie sans hormone, les autres viandes sont d'origine française et d'UE.

Notre volaille fermière est Label Rouge.

Nous tenons à la disposition de notre aimable clientèle la traçabilité de toutes nos viandes.

The pan-fried rib-steack «Black Angus» coming from the USA is famous for its tenderness and its flavour. It is guarantee without hormone.

The other meats are French or European.

Our poultry meat is certified Label Rouge.

Feel free to ask the origin of our meat.

LES FROMAGES / CHEESES

Le plateau de fromages affinés de notre maître fromager Meilleur Ouvrier de France

Marie Quatrehomme.....12€

Our cheese board from the best cheese-maker of the year 2000 Marie Quatrehomme

LES DESSERTS / DESSERTS

(à commander en début de repas / to be ordered at the beginning of the meal)

Le Saint-Honoré.....24€/2 pers

Paste pastry stuffed with vanilla cream, topped with caramel and chantilly cream

Le baba au rhum.....9€

Rhum baba

La religieuse de « La Closerie » au caramel beurre salé.....10€

Puff pastry stuffed with caramel mousse and salted butter caramel ice-cream

L'éclair de «La Closerie» au chocolat (25cm/personne).....32€ le mètre

25 cm : 9€ ; 50 cm : 16€ ; 75 cm : 24€

Chocolate éclair «La Closerie» (25cm/person)

25 cm : 9€ ; 50 cm : 16€ ; 75 cm : 24€

Café gourmand.....9€

Selection of different desserts and coffee

La salade de fruits frais et sorbet du moment.....8€

Fresh fruit salad and sorbet of the day

La tarte citron meringuée dans tous ses états.....9€

Our meringue lemon pie



Entremets cassis et pain d'épices.....8€

Blackcurrant and gingerbread dessert



Le macaron au cassis et son coeur à la gelée de Ratafia.....10€

Blackcurrant and ratafia macaroon



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Affilié aux Maitres Restaurateurs, tous nos produits sont frais, de saison et
préparés dans nos cuisines à partir de produits bruts

Member of the Maitres Restaurateurs, all our products are fresh and prepared in our kitchen.

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015, nous tenons à vous informer de la présence éventuelle dans nos plats (dans la fabrication ou la préparation ou par contact) des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés et produits à base de crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, poissons et produit à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), fruits à coque (amandes, noix...), cèleri ou produits à base de cèleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusque.

N'hésitez pas à nous signaler tout régime alimentaire particulier ou toute allergie, nous apporterons toute notre attention à vous préparer les plats adaptés.