

Notre cuisine est Confectionnée à base de produits frais
issus de circuits courts ou de l'agriculture biologique
puis exclusivement préparé dans notre cuisine.

Menu du Marché
16,50 euros
(du jeudi soir au samedi midi)

Entrée
Plat
Café surprise

Menu Clarou Loulou
12 euros
(jusqu'à 12 ans)

Plat
Dessert
ET Sirop à l'eau

Menu Découverte

26 euros

Caillé de chèvre Maison Bordas aux noisettes, cacahuètes et son arôme glacé au tabac

OU

Terrine d'escargots et son sorbet aux herbes fraîches

OU

Salade aux accents du Sud

Cuisses de grenouilles en tricots mijinko et son jus

OU

Noisette d'agneau au thé Macha

OU

Parmentier de canard aux arômes de truffes

OU

Filet de rouget sur pissaladière, vierge d'agrumes à la coriandre

OU

Lapin Rex aux poulpes et son jus floral

Sélection de fromages

OU

Tarte tatin et sa glace au lait de chèvre

OU

Ananas victoria au poivre et son espuma noix de coco

OU

Poire confite au chinent et sa glace au tamín de vin

Menu Gourmand

30 euros

Saint-Jacques en céviche, marmelade de Kumquats et arôme de truffes et chocolat

OU

Caillé de chèvre Maison Bordas aux noisettes, cacahuètes et son arôme glacé au tabac

OU

Salade aux accents du Sud

Médailon de lotte en vierge d'agrumes et marmelade à la main de Bouddha

OU

Entrecôte charolaise mûrée 4 semaines et son beurre d'algues

OU

Saumon bomlo fumé au foin, oignon mauve, betterave

OU

Pomme de ris de veau en croute de cacahuètes, noisettes

Sélection de fromages

OU

Tarte tatin et sa glace au lait de chèvre

OU

Ananas victoria au poivre et son espuma noix de coco

OU

Coupe glacé du Clos

Menu Dégustation :
38 euros (viande ou poisson)
45 euros (viandes et poisson)

Médaille de homard rôti en mijinko, mayonnaise à la chlorophylle

OU

Foie gras truffé et son arôme cacao

OU

Saumon fumé à Seur et son espuma à la châtaigne

Filet de boeuf charolais mûré au caramel de morilles

OU

Côte de veau au jus et bavarois à l'amande

ET / OU

Godiveau de St Jacques à la truffe

OU

Filet de St Pierre aux sucs de crustacés

Sélection de fromages

OU

Crottin de chavignol au foin de Crau
(à prendre à la commande)

Tarte tatin et sa glace au lait de chèvre

OU

Ananas victoria au poivre et son espuma noix de coco

OU

Coupe glacé du Clos

OU

Fondant au chocolat cubain et son biscuit feuillantine
(à prendre à la commande)

Notre Carte des Mets

Entrées

Terrine d'escargots	12 euros
Assiette de `saumon fumé	14 euros
Assiette de Foie gras truffé	14 euros
Médaille de Homard	16 euros

Plats

Entrecôte mâturée	18 euros
Filet de boeuf mâturé	19 euros
Filet de Saint-Pierre	18 euros
Côte de boeuf 500 gr (1 pers)	22 euros
Côte de boeuf 1 kg (2 pers)	44 euros

Fromages et Desserts

Assiette de fromages	6 euros
Crottin de chavignol (à la commande)	8 euros
Dessert maison (voir dans les menus)	8 euros