

LA CARTE

ENTRÉES

CUISSES DE GRENOUILLE	22€
Raviolis de persil tubéreux / syphon à la cardamome / crème de cresson	
FOIE GRAS DE CANARD Mi-cuit en terrine	24€
Chutney de fruits / coings pochés / jeunes pousses / brioche faite maison	

PLATS

NOIX DE SAINT JACQUES	37€
Velours de céleri vanillé / fondue & tempura de poireaux / Ecume Noilly Prat	
PITHIVIERS DE CANARD COLVERT	38€
Légumes d'hiver / jus court	

FROMAGES & MESCLUN NICOIS

PECORINO PEPATO	13€
COMTE 18 MOIS	13€
BRIE DE MEAUX TRUFFE	13€
ARDOISE des trois fromages à partager pour la table	25€

DESSERTS

CHEESECAKE A LA PASSION	13€
Sorbet mangue	
GLACES ET SORBETS Faits maison par le chef	13€

A EMPORTER (TOUT EST FAIT MAISON)

SAUMON FUME D'ECOSSE Tranché à la main 200gr	13€
CONFITURES DU CLOS Abricots ,figes & fraises (250gr)	5€
FOIE GRAS MI-CUIT	250g/30€ 500g / 60€ 1kg / 110€

LE CLOS ST BASILE

MENU DU CLOS

En 3 services entrée, plat, fromage ou dessert 44€
En 4 services entrée, poisson, viande, fromage ou dessert 56€

ENTREES 16€

MAQUEREAUX FUMES

Purée de carotte à la moutarde / déclinaison de carotytes / huile d'Argan

ŒUF DE POULE EN CUISSON PARFAITE

Trompettes de la mort / topinambours / noisettes / écume parmesan

PLATS 24€

ROUGETS BARBETS

Gnocchis ricotta / chou kale / moëlle de bœuf / sauce bordelaise

POITRINE DE VEAU CONFITE

Pâtes farcies / velours de panais / cerfeuil tubéreux

DESSERTS 13€

VANILLE DE MADAGASCAR

Le millefeuille « Tradition du clos » / caramel au beurre salé / noisettes du Piémont

Alsace: Ruhlmann Pinot gris grand cru Frankstein 2013 7cl 4€

CHOCOLAT DE MADAGASCAR 81% DE LA MAISON DUPLANTEUR

En textures / biscuit cacahuète / glace au lait

Madère Barbeito "Bual 5 ans" 7cl 5€

Tous les plats du menu du clos peuvent se prendre à LA CARTE



Prix TTC, service inclus.
Nos pains sont faits maison, par le chef et son équipe.



LE CLOS ST BASILE

MENU DEGUSTATION

65€

*Le meilleur moyen de découvrir la cuisine de notre chef Matthieu LESTRADE,
menu décliné en 5 services (portions adaptées)*

CUISSES DE GRENOUILLE

Raviolis de persil tubéreux / syphon à la cardamome / crème de cresson

ŒUF DE POULE EN CUISSON PARFAITE

Trompettes de la mort / topinambours / noisettes / écume parmesan

NOIX DE SAINT JACQUES

Velours de céleri vanillé / fondue & tempura de poireaux / Ecume Noilly Prat

POITRINE DE VEAU CONFITE

Pâtes farcies / velours de panais / cerfeuil tubéreux

Dessert à choisir dans la carte

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Dernière commande : 13h30 et 21h30

FORMULE ACCORD METS & VINS

*Laissez-vous guider par notre sommelier qui vous conseille un
verre de vin (7cl) avec chaque plat.*

** Menu du Clos en 3 services : 20€*

** Menu du Clos en 4 services : 26€*

** Menu dégustation en 5 services : 33€*



Prix TTC, service inclus.
Nos pains sont faits maison, par le chef et son équipe.



MENU DEJEUNER

ENTRÉE

PATE EN CROUTE AU MAGRET DE CANARD

Confit d'échalote / petites pousses

PLATS DU MARCHE

LIEU NOIRE

Brocolettis en textures / sauce vierge aux piquillos

Ou

BAVETTE ABERDEEN ECOSSE FUME

Ecrasée de panais au beurre noisette / pommes grenailles

DESSERT

CAFE GOURMAND

NOS FORMULES

MENU DEJEUNER

Uniquement le midi à l'exception du samedi & dimanche midi et des jours fériés

Formule Express (Garantie en 45 minutes): Plat du marché + café gourmand	19€
Entrée / plat	22€
Entrée / plat / fromage du jour ou café gourmand	27€