

**LA CARTE**

*ENTRÉES*

---

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

*PLATS*

---

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

*FROMAGES & MESCLUN NICOIS*

---

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

*DESSERTS*

---

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

*A EMPORTER (TOUT EST FAIT MAISON)*

---

<b>SAUMON FUME D'ECOSSE</b> Tranché à la main 200gr	13€
<b>CONFITURES DU CLOS</b> Abricots ,figes & fraises (250gr)	5€
<b>FOIE GRAS MI-CUIT</b>	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 carottes / 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*

---

**TARTARE DE SAUMON FRAIS**

Assaisonné au poivre vert / cébettes / chantilly au wasabi

*PLATS DU MARCHE*

---

**CUISSES DE VOLAILLES**

Pommes dauphines / Butternut & potimarron / échalote confite

Ou

**CABILLAUD DE LIGNE**

Velours de céleri / épinards tombés / sauce grenobloise

*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€