

LA CARTE

ENTRÉES

TOURTEAU En canelloni de mangue	23€
Guacamole fumé / avocats grillés / huile de curry	
FOIE GRAS mi-cuit en terrine	24€
Chutney de fruits d'hiver / coings pochés / brioche maison	

PLATS

SAINT JACQUES DE PLONGEE	35€
Poireaux fondants / palet de pomme de terre confit / fenouil croquant / écume de corail au yuzu	
PITHIVIERS DE CANARD COLVERT FARCI AU FOIE GRAS	38€
Légumes d'hiver / jus court	

FROMAGES & MESCLUN NICOIS

BRIE DE MEAUX truffé maison	14€
COMTE 12 MOIS	13€
ROQUEFORT PAPILLON ROUGE	13€
ARDOISE des trois fromages à partager pour la table	25€

DESSERTS

BABA AU RHUM	13€
Chantilly maison	
GLACES ET SORBETS Faits maison par le chef	13€

A EMPORTER (TOUT EST FAIT MAISON)

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

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€

TRUITE SAUMONÉE DE VALCLUSE cuite en tataki

Fenouil en textures / kumquats du jardin / pomelos thaïs / vinaigrette bergamote

ŒUF DE POULE cuit à basse température

Purée de potimarron / lard paysan / velouté de châtaignes / tonka / jus de viande

PLATS 24€

CABILLAUD PIQUE A LA PALETTE IBERIQUE

Velours de butternut au beurre noisette / gnocchis au cresson / rutabagas / cébette grillée

CAILLE DESOSSEE ET FUMEE

Cuisses confites / polenta onctueuse / barbajuans de blettes / pignons / balsamique

DESSERTS 13€

VANILLE DE MADAGASCAR

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

Vallée du Rhône: F.Villard "Doux contours" 2012 7cl 5€

CLEMENTINES DE PAYS RÔTIES

Comme un paris-brest avec une crème légère à l'orange / sorbet mandarine

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

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)*

TOURTEAU En canelloni de mangue

Guacamole fumé / avocats grillés / huile de curry

ŒUF DE POULE cuit à basse température

Purée de potimarron / lard paysan / velouté de châtaignes / tonka / jus de viande

SAINT JACQUES DE PLONGEE

Poireaux fondants / palet de pomme de terre confit / fenouil croquant / écume de corail au yuzu

CAILLE DESOSSEE ET FUMEE

Cuisses confites / polenta onctueuse / barbajuans de de blettes / pignons / balsamique

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

FRAICHEUR BETTERAVE MULTICOLOR

Mousse de chèvre / l'huile d'argan / noisettes

PLATS DU MARCHE

TRUITE DE VALCLUSE

Lentilles vertes / mesclun assaisonné à la moutarde / jus de viande / chips de bacon

Ou

JOUE DE BŒUF CONFITE

Polenta blanche onctueuse / colis de piquillos fumé

DESSERT

CAFE GOURMAND

Supplément de 1.5€ pour thé, infusions & capuccino

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€