

LE CLOS ST BASILE

LA CARTE

ENTRÉES

ASPERGES VERTES & MORILLES AU VIN JAUNE	22€
Asperges vertes en plusieurs textures / morilles farcies / œuf cuit à basse température	
FOIE GRAS mi-cuit en terrine	24€
Coings pochés / chutney de fruits / brioche maison	

PLATS

SAINT JACQUES DE PLONGEE en croute de noisettes du Piémont	35€
Asperges blanches / ail des ours / condiment noisettes / jus de viande	
FILET DE VEAU doré au sautoir	31€
Velours de céleri / conchiglionis farcis au potimarron et sauge / choux de Bruxelles	

FROMAGES & MESCLUN NICOIS

CHEVRES DE MONTEIRO (Peymeinade) frais & cendré	13€
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€



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



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€

BAR SAUVAGE MARINE AU SUMAC

Hummus au sésame / gelée de concombre / pesto de menthe

ESCARGOTS DE LA ROBINE

Cromesquis de champignons de Paris / Cecina / écume ail et persil

PLATS 24€

CABILLAUD

Premières asperges vertes / grenailles sautées / hollandaise à l'orange

JOUE DE BŒUF CONFITE EN EFFILOCHÉE

Polenta onctueuse / coulis de piquillos fumés / petits légumes de Tanneron

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€

ORANGES SANGUINES

Financier au thé / lemon curd / 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)*

BAR SAUVAGE MARINE AU SUMAC

Hummus au sésame / gelée de concombre / pesto de menthe

ASPERGES VERTES & MORILLES AU VIN JAUNE

Asperges vertes en plusieurs textures / morilles farcies / œuf cuit à basse température

SAINT JACQUES DE PLONGEE en croute de noisettes du Piémont

Asperges blanches / ail des ours / condiment noisettes / jus de viande

JOUE DE BŒUF CONFITE EN EFFILOCHÉE

Polenta onctueuse / coulis de piquillos fumés / petits légumes de Tanneron

Dessert à choisir dans la carte

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Dernière commande : 13h00 et 21h00

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

RISOTTO DE FREGOLA SARDA

Dans l'esprit d'une Carbonara / jaune d'œuf confit

PLATS DU MARCHE

TRAVERS DE PORC DESOSSE LAQUE A LA SAUCE HOISIN

Velours de patate douce / Pak choï cuit au curry rouge / cacahuètes & coriandre

Ou

SAUMON EN FINES LAMELLES CUIT DOUCEMENT

Ravioles d'asperges vertes aux pignons / petits légumes / jus d'arrêtes

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€