

LE CLOS ST BASILE

LA CARTE

ENTRÉES

ESPADON DE MEDITERRANEE	21€
En ceviche au basilic / pêches et nectarines	
FOIE GRAS DE CANARD Mi-cuit en terrine	24€
Chutney de figues au balsamique / brioche maison / pousses de salade	

PLATS

HOMARD BLEU	47€
En fin risotto à la truffe tuber aestivum / écume de bisque	
RIS DE VEAU	36€
Pommes dauphines / girolles sautées / courgettes violon	

FROMAGES & MESCLUN NICOIS

ISOLIEN DE LA VACHERIE D'ISOLA 2000	13€
COMTE 18 MOIS	13€
CHEVRES FRAIS & AFFINES de Peymeinade	13€
ARDOISE des trois fromages à partager pour la table	25€

DESSERTS

CHOCOLAT GRAND CRU & KUMQUAT	13€
Crèmeux onctueux / sablé craquant / sorbet mandarine	
GLACES ET SORBETS Faits maison par le chef	13€

A EMPORTER (TOUT EST FAIT MAISON)

Découvrez notre sélection de plats faits maison en semi-conserve « BOCA VORE » à EMPORTER. Nous sommes disponibles si vous souhaitez plus de renseignements, (voir l'armoire réfrigérée à l'entrée).



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 45€
En 4 services entrée, poisson, viande, fromage ou dessert 57€

ENTREES 16€

DECLINAISON DE TOMATES & MOZZARELLA

Tomates cerises farcies à la burrata / coulis de tomates jaunes
Espuma de buffala / Riquette et pesto

MAQUEREAUX ET CONCOMBRES

Ecrasée de maquereaux en canellonis au fromage frais / yaourt grec fumé
Gelée de concombre à la menthe dans l'esprit d'un tzatziki

PLATS 24€

FILET DE LOUP AU CHORIZO IBERIQUE

Coco Paimpol en espuma et entiers / haricots plats / espuma chorizo

PALERON DE BOEUF CONFIT

Purée à l'olive taggiasca / grosses tomates confites / crumble parmesan

DESSERTS 13€

VANILLE DE MADAGASCAR

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

PECHE DE VIGNE POCHEE A LA VERVEINE

Riz au lait à la verveine / noisettes fraîches / sorbet groseille

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

66€

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

ESPADON DE MEDITERRANEE

En ceviche au basilic / pêches et nectarines

DECLINAISON DE TOMATES & MOZZARELLA

Tomates cerises farcies à la burrata / coulis de tomates jaunes
Espuma de buffala / Riquette et pesto

HOMARD BLEU

En fin risotto à la truffe tuber aestivum / écume de bisque

PALERON DE BOEUF CONFIT

Purée à l'olive taggiasca / grosses tomates confites / crumble parmesan

DESSERT AU CHOIX DANS LE MENU DU CLOS & A LA CARTE

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Dernière commande : 13h15 / 21h00

FORMULE ACCORD METS & VINS

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

* 3 verres de vin de 7 cl : 22€

* 4 verres de vin de 7 cl : 28€

* 5 verres de vin de 7 cl : 34€



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



MENU DEJEUNER

ENTRÉE

TRUITE D'AURIBEAU EN GRAVLAX

Taboulé de petit épeautre / vinaigrette à la passion

PLATS DU MARCHE

BAVETTE DE BŒUF HEREFORD

Pomme darphin / échalote confite / mesclun

Ou

COLINOT DE MEDITERRANEE

Côtes de blettes parmesanes / les feuilles cuisinées en à la tomates et capres / émulsion à l'ail

DESSERT

CAFE GOURMAND

Supplément de 1.5€ pour thé, infusions, capuccino, thé & café glacés

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	23€
Entrée / plat / fromage du jour ou café gourmand	28€