

# LA CARTE

*Restaurant « La Closerie »*

La carte et les menus varient régulièrement au cours de l'année.  
Ci-dessous notre carte printemps

## **MENU CHIMÈNE « GOURMAND »**

ENTREE PLAT DESSERT 27.00 €

ENTREE PLAT FROMAGES ET DESSERT 33.00 €

Duo de tomates à l'ancienne et bufala

Assiette de saumon mariné

Flan de crustacés au fenouil

Effiloché de bœuf façon bourguignon

~~~~~

Cassolette de porcelet

Brandade de poisson

Ossobuco de veau aux zestes d'orange

Bar rôti aux herbes

~~~~~

Plateau de fromages AOC Normand

Ou

Panacotta Baileys

Gratin de fruits rouges au Champagne

Tarte tatin et son Calvados, Quenelle Crème D'Isigny

Dôme aux fruits exotiques et coco

*(prix net hors boissons)*

## **MENU LE CID « SAVEURS »**

ENTREE PLAT DESSERT 37.00 €

ENTREE PLAT FROMAGES ET DESSERT 43.00 €

Filet de rouget mariné aux agrumes  
Foie gras au Grand Marnier et pain d'épices  
Cassolette d'escargots à la crème d'ail  
Minute de sardines aux poireaux

~~~~~

Magret de canard en croûte de pralines roses  
Risotto aux queues d'écrevisses  
Carré d'agneau aux herbes  
Papillote de poissons

~~~~~

Plateau de fromages AOC Normand  
Ou  
Trio de crèmes brûlées  
Moelleux aux Châtaignes, Glace noisette  
Millefeuille Chocolat et Poire

*(prix net hors boissons)*

## À LA CARTE

### Les entrées

Tartare de saumon	8.50 €
Profiteroles d'escargots à la crème d'ail	9.50 €
Velouté de poissons	9.00 €
Salade Périgourdine	12.50 €
Duo de tomates à l'ancienne mozzarella bufala et son pesto	10.50 €
6 huîtres de nos côtes	11.80 €
Escalope de foie gras au vinaigre balsamique, fraises en folie	17.60 €

### Les plats

Filet de bœuf façon Rossini	26.20 €
Magret de canard en croûte de pralines roses	23.00 €
Bar rôti aux herbes	23.20 €
Rôti de veau au beurre noisette	24.50 €
Poêlée de langoustines au Grand Marnier	22.30 €
Plateau de fromages	7.00 €

### Les desserts

Trio de crèmes brûlées	7.50 €
Moelleux aux Châtaignes, glace noisette	6.50 €
Millefeuille Chocolat et Poire	6.20 €
Panacotta Baileys	8.00 €
Gratin de fruits rouges au Champagne	8.50 €
Tarte Tatin et son Calvados, Quenelle Crème d'Isigny	8.30 €
Dôme aux fruits exotiques et coco	7.50 €

*Les herbes et aromates qui parfument vos plats sont cultivés dans notre potager*

*Une saucière peut être ajoutée à votre plat sur demande, n'hésitez pas à la demander*

*Tous nos plats sont faits « maison », à partir de produits frais. Nos viandes sont d'origine Française.*