

NOS MENUS

MENU DU CLOÎTRE 38 €

PERSILLÉ DE VOLAILLE AUX ÉPICES /
CHUTNEY MANGUE ET CROUSTILLANT À L'ÉPEAUTRE



FILET DE TRUITE DE LA «PETITE MONTAGNE» EN CROÛTE D'HERBES /
CÉLERI RÔTI À L'ÉRABLE ET ASPERGES / SAUCE HOLLANDAISE

OU

POITRINE DE VEAU FARCIE AUX GAMBAS /
DÉCLINAISON DE CAROTTES AU CURRY VERT / BISQUE ANISÉE



SUCCÈS PRALINÉ, NOISETTE



ENFANTS

15 €

CHEESEBURGER / FRITES

OU

NUGGETS / FRITES



MOUSSE AU CHOCOLAT

VÉGÉTARIEN

MENU 3 PLATS : 39 €

ENTRÉE 15 € - PLAT 19 € - DESSERT 5 €

TARTELETTE EN DÉCLINAISON DE
CUCURBITACÉES



RISOTTO AUX CHAMPIGNONS / VELOUTE DE
CÈPES / CROUSTILLANT DE RIZ



SMOOTHIE DE SAISON



MENU BOURGOGNE REVISITÉE

FROMAGE OU DESSERT 52 € - FROMAGE ET DESSERT 62 €

ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ / ROYAL DE CÉLERI ET SON ÉMULSION AU GUANCIALE

OU

OEUFS PARFAITS / CHAMPIGNONS / MORTEAU ET SA TARTINE DE COMTÉ



QUENELLE DE SANDRE ET BUTTERNUT / HOLLANDAISE ET SARRASIN GRILLÉ

OU

PASTILLA DE PALERON CHAROLAIS / SUCRINE BRAISÉE / AIOLI AU PAPRIKA FUMÉ



PÂTÉ CROÛTE AU MORBIER / GELÉE VIN JAUNE ET MORILLE



POIRE POCHÉE, PAIN D'ÉPICE ET GLACE À L'ANIS DE FLAVIGNY

RESTAURANT LE CLOÎTRE

Tous nos plats sont entièrement faits maison avec des produits frais et locaux :

Origine des viandes : France.



ENTRÉES

PERSILLÉ DE BOURGOGNE FAÇON CAPPUCCINO 22€

ŒUFS COCOTTE / CHAMPIGNONS / MORTEAUX 24€

FILET DE PERCHE EN BELLEVUE / LÉGUMES DE SAISON / MAÏLI AU PAPRIKA FUMÉ 26€

DUO DE SAINT-JACQUES / BETTERAVES / COMTÉ 30€



VIANDES

TOURNEDOS DE TAUREAU / POMME PURÉE
ALLÉGÉE / ÉCHALION CONFIT 29€

LIÈVRE À LA ROYALE / GNOCCHI ET CRÈME DE
CÉLERI TRUFFE / FLEUR DE MÂCONNAIS 38€

RIS DE VEAU / ROYAL CHAMPIGNONS ET CÈPES
/ TARTELETTE DE POMMES DE TERRE DOUCES
ET AMARENA 45€

POISSONS

QUENELLES DE SANDRE / HOLLANDAISE AU
CITRON DE NICE ET POTIMARRON 26€

GRENOUILLES FRAÎCHES EN PERSILLADE 35€

RISOTTO / HOMARD 55€



PLATS SIGNATURES

MAGRET DE CANARD EN BRIOCHE / BONBON DE CHOUX
POUR 3 À 4 PERSONNES 75€

SOLE "PETIT BATEAU" RÔTIE / DÉCLINAISON DE POMMES DE TERRE ET
GRENOBLOISE
POUR 2 PERSONNES 55€



FROMAGES

CERVELLE DE CANUTS 8€

PÂTÉ CROÛTE AU MORBIER / GELÉE
VIN JAUNE ET MORILLE 14€

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES 12€
(SÉLECTION DU MOMENT)

DESSERTS

DUO DE CHOCOLATS GRENADE ET VIOLETTE 14€

PANA COTTA LITCHI, FINANCIER THÉ VERT ET
PAMPLEMOUSSE 14€

TARTE TATIN POMME CÉLERI, CARAMEL DE CORIANDRE 14€

DÉCLINAISON DE CASSIS ET SÉSAME NOIR 14€

MENU DÉGUSTATION

MENU EN SEPT SERVICES

SERVI UNIQUEMENT LE SOIR ET À L'ENSEMBLE DE LA TABLE

85€

AVEC ACCORD METS/ VINS : 55€

MENU À COMMANDER AVANT 20H30

FILET DE PERCHE BELLEVUE / LÉGUMES DE SAISON /
AÏOLI AU PAPRIKA FUMÉ



ŒUFS COCOTTE / CHAMPIGNONS / MORTEAUX



QUENELLES DE SANDRE ET POTIMARRON / HOLLANDAISE AU
CITRON DE NICE



TOURNEDOS DE TAUREAU ROSSINI/ POMME PURÉE ALLÉGÉE /
ÉCHALION CONFIT



PÂTÉ CROÛTE AU MORBIER / GELÉE VIN JAUNE ET MORILLE



PRÉ-DESSERT



DESSERT