

NOS MENUS

MENU DU CLOÎTRE

2 PLATS: 29€ - 3 PLATS: 38€

SAUCISSON BRIOCHÉ TRUFFÉ / PETITS LÉGUMES DE SAISON



BALLOTINE DE CARRELET AUX HERBES / DÉCLINAISON DE POMME DE TERRE DOUCE / SAUCE CITRONNÉE

OU

CARRÉ DE VEAU FARCI EN WELLINGTON / BONBON DE CHOUX / ROYALE AUX CHAMPIGNONS ET TARTELETTE BROCOLIS



ENTREMETS MARRON / MANDARINE



ENFANTS

15€

CHEESEBURGER

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€

PERSILLÉ FAÇON « CAPPUCCINO » AU COLONATA

OU

FILET DE PERCHE BELLEVUE



QUENELLE DE SANDRE ET POTIMARRON / HOLLANDAISE AU CITRON DE NICE

OU

TOURNEDOS DE TAUREAU / POMME PURÉE ALLÉGÉE / ÉCHALION CONFIT



PÂTÉ CROÛTE AU MORBIER / GELÉE VIN JAUNE ET MORILLE



DÉCLINAISON DE CASSIS ET SÉSAME NOIR

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