

Les Huîtres et fruits de mer (sur notre carte Restaurant)

Entrées

Velouté de haddock, pomme de terre et poireau,
jaune d'oeuf 12.00 €

Carpaccio de daurade, marinade gingembre,
condiment clémentine 12.00 €

Butternut cuite comme un risotto,
cubes de foie gras poêlés, crème de marron 16.00 €

Fricasée de supions minute, pesto de tomate 14.00 €

Os à moelle à la fleur de sel / salade de mâche
et ses croûtons 12.00 €

Classiques

Escargots "Géants de Bourgogne" (6) 16.00 €

Terrine de campagne et ses condiments 11.00 €

Terrine de foie gras de canard, toasts 26.00 €

Céleri rémoulade 7.00 €

Carpaccio de boeuf "comme en Riviera" 17.00 €

Oeufs durs mayonnaise 6.80 €

Quenelles de brochet "Closerie des Lilas" 19.00 €

Saumon fume de Norvège 24.50 €

Steak tartare, pommes frites, salade verte 21.50 €

Pâtes

Strozzaprti, mijotée de tripes à l'orange et à l'estragon
24.00 €

Gnocco napoletano / supions et chorizo, jus d'une réduction
24.00 €

Poissons

Véritable haddock poché à l'anglaise / épinards frais /
beurre blanc 27.00 €

Noix de Saint-Jacques dorées, crème de châtaigne,
fricassée de courge « sucrose du Berry » 27.00 €

Filet d'omble chevalier façon Grenobloise,
fondue de poireaux 27.00 €

Viandes

Belle entrecôte "Argentine" / béarnaise /
pommes frites 34.00 €

Filet de boeuf Spécial Closerie, pommes frites 48.00 €

Entrecôte de veau, jus de viande à la sauge,
embeurrée de chou vert au lard 27.00 €

Suprême de volaille fermière, sauce d'une blanquette,
carottes fanes et oignons gretot 27.00 €

Tout changement de garniture 4.60 €

Carte élaborée par notre Chef Johann Staskiewicz

Toutes taxes et service inclus

Nos viandes sont certifiées d'origine européenne