

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

Entrées

Carpaccio de poulpe / condiment de citron et raifort râpé / roquette 18.00 €

Fricassée d'asperges vertes comme un risotto / Comté juste fondu 16.00 €

Tartare de betterave et condiments / crème montée aux quatre épices 12.00 €

Ouf poché / crème de chou-fleur / curry et moutarde 12.00 €

Os à moelle gratiné / pommes de mer / mesclun de salades 13.00

Classiques

Escargots "Géants de Bourgogne" (6) 16.00 €

Terrine de champagne 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

Calamarata au balsamique / gésiers confits et sot-l'y-laisse 24.00 €

Gnocco napoletano / queues de crevette et moules / fumet de crustacés 24.00 €

Poissons

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

Noix de Saint-Jacques dorées / céleri et sucrose / sauce au cidre 27.00 €

Filet de bar poêlé / pois chiches à la coriandre / jus d'une bouillabaisse 27.00 €

Viandes

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

Filet de bœuf Spécial Closerie, pommes frites 48.00 €

Epaule d'agneau confite / bouillon oriental / légumes d'un couscous 26.00 €

Escalope de veau de Lozère à la normande / haricots verts et champignons 26.00 €

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