

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

Entrées

Fricassée de crevettes gingembre / piquillos / jus de capucine 18.00 €

Champignon farci ricotta, butternut, châtaignes / huile de noisette 12.00 €

Carpaccio de tête de veau / condiment Gribiche / mimosa d'œuf 13.00 €

Crème brûlée au foie gras / sucre artisanal / jus de figue rôtie 14.00 €

Os a 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

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 €

Brochette de lotte marinée / crème de raifort / purée de racines de persil 27.00 €

Ombre Chevalier doré / bouillon de fenouil / champignons 27.00 €

Viandes

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

Filet de bœuf Spécial Closerie, pommes frites 48.00 €

Poitrine de cochon d'Auvergne / laqué miel, moutarde / lentilles au lard en ragoût / châtaignes 26.00 €

Suprême de volaille fermière / croûte de moelle et noisettes / girolles et pommes de terre Grenaille en fricassée 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