

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

**Entrées**

Gaspacho de melon, concombre et poivron rouge / guacamole et Ricotta 12.00

Salade de tomates anciennes / sauce Romesco / câpres à queue 12.00

Salade Caesar au poulet \* 12.00

Tataki de thon rouge / fenouil croquant / condiment basilic 16.00

Crevettes en salade / sauce acidulée / légumes grillés 12.00

Saumon fumé de Norvège 24.50

Terrine de foie gras de canard 26.00

Céleri rémoulade <sup>M</sup> 7.00

Œufs durs mayonnaise / macédoine de légumes <sup>M</sup> 6.80

Escargots « Géants de Bourgogne » (6) 16.00

Os à moelle / mâche et croûtons 12.00

Terrine de campagne Maison\* <sup>M</sup> 11.00

Carpaccio de bœuf / mesclun de salades / parmesan / pesto 17.00

**Les plats végétariens**

Gnocco napoletano / légumes grillés / pesto de tomate <sup>M</sup> 19.00

Assiette végétarienne du moment 25.00

**Poissons**

Quenelles de brochet / sauce crustacés / champignons <sup>M</sup> 19.00

Filet de haddock / œuf poché / pommes de terre vapeur /  
épinards frais / beurre blanc 27.00

Ombre Chevalier en filet / quinoa / condiment citron moutarde Savora 27

Poulpe et palourdes / aïoli allégé / légumes de saison 27.00

**Viandes**

Epaule de veau du Limousin au jus / petits pois et champignons 27.00

Fricassée de volaille fermière au curry / aubergine confite  
et pommes sautées 24.00

Le Bœuf, accompagné de pommes frites

Le tartare / salade verte 22.00

L'entrecôte / sauce béarnaise 34.00

Le Close Burger 22.00

Le filet / sauce poivre ou béarnaise 38.00