



Menu

Entrées

* Gaspacho Andalou & Jambon
cru du Haut Doubs 11
Concombres, Tomates & Poivrons

Notre Jambon Persillé 10
Préparé par nos soins

Tartare de la mer aux parfums
asiatiques façon ceviche 13
Jeunes pousses, soja, yuzu...

Desserts

Eclair Vanille Praliné 9
au choix, au mètre

Mousse siphon citron
& Crumble au combava 9

Comme une pavlova aux fruits 10

Le chocolat 10
Selon inspiration

Accompagnements

Poêlée de légumes, Quinoa,
Frites maison

Plats

Suprême de volaille de Bourgogne
façon Gaston Gérard 19
Label rouge & étuvée de légumes de saison

Magret de canard des Landes 23
Ratatouille fine au chorizo & Jus de veau corsé

Dos de Lieu rôti au lait de coco 19
& Romanesco en deux façons

Le Burger by La Closerie 20
Charolais, comté AOP, poitrine BBC & sauce maison
Grenailles confites*

Tartare de Boeuf 21
Au couteau en "Cooking show"

* Quinoa Gourmand 14
Courgettes, Aubergines, Oignons & Comté

Fromages

Assiette assortiment
de nos régions 9



Notre sommelier est à votre écoute
et se fera un plaisir de vous conseiller
en "Accord mets & vins"

* Plat végétarien

* BBC : Bleu Blanc Coeur

Nos Formules

Composez votre repas selon vos goûts & envies du jour

Entrée - Plat - Café	29
Plat - Dessert - Café	29
Entrée - Plat - Dessert	39

La formule de la semaine

Midi

La formule de la semaine est élaborée par notre chef en fonction du marché au gré des saisons.

Voir ardoise

Entrée - Plat	19
Plat - Dessert	19
Entrée - Plat - Dessert	24

Pour les plus petits

Burger & frites maison

ou

La pêche du jour

Moelleux au chocolat

ou

2 boules de glace

Plat, Dessert & Boisson 15

