

## Les entrées

|   |        |
|---|--------|
| Foie gras de canard crumble reinette, châtaignes            | 24 €   |
| Croustillant de végétaux cuits et crus aux huiles parfumées | 21.50€ |
| Carpaccio de saint jacques, mangue et truffes               | 24 €   |
| Œuf fermier café, potiron et noisettes,                     | 21 €   |
| Mitonnée Rennaise au lard et Sarazin                        | 18 €   |

## Les poissons

|  |         |
|--|---------|
| Chaudrée du pêcheur aux saveurs d'épices   | 21.50 € |
| St jacques rôties au crémeux de châtaignes | 23 €    |
| Pavé de turbot laqué aux algues            | 27.50 € |

## Viandes et volailles de nos prairies

|  |      |
|--|------|
| Coucou de Rennes Monsieur ROBERT               | 25 € |
| Pigeonneau de Monsieur LE CLERC en aumônière   | 24 € |
| Pavé de bœuf et ris de veau au sautoir         | 27 € |
| Gibier pendant la saison <i>selon arrivage</i> | €    |

Viande bovine française

## **Fromages**

Sélection de fromages bio Brétiliens affinés 9.5 €

*Fromages de producteurs du bassin Rennais*

Camembert chaud en croustillant au vinaigre de cidre caramélisé 10.5 €

## **Bonheur gourmand sucré**

Kouing aman aux clémentines, sorbet lait ribot 12.5 €

Soufflé chaud à la vanille fruits secs *pour 2 pers* 25€

Café gourmand du clos 10.50€

Coulant de sévigné aux fruits tièdes (sans gluten) 12.5 €

Vacherin au sarrasin fruits et légumes 12.5 €

Création gourmande de l'instant 12.50€

## Menu saveurs et découvertes

37.50€

Amuses bouche

\*\*\*

Profiterole de st jacques et de foie gras,

Emulsion exotique

Ou

Foie gras de canard aux reinettes et aux châtaignes

\*\*\*\*

Coucou de Rennes de Mr ROBERT au cidre et au blé noir

Ou

Chaudrée du marin au lard et aux agrumes

\*\*\*

Petits légumes du pays

\*\*\*

Vacherin au sarrazin ,fruits et légumes

\*\*\*

Kouing Amann aux clémentines tièdes

\*\*\*

Mignardises

## MENU DECOUVERTE ET PASSION

72€

Amuses bouche

Médailillon de foie gras au confit de fraises en chutney

\*\*\*\*

Filet de turbot raidi au beurre blanc, émulsionné

Et ses filaments de mangue

\*\*\*\*

Expérimental de homard et st jacques

Et son jus aux morilles

\*\*\*\*

Duo de pigeonneau et coucou au jus de truffes

Petits légumes du pays

\*\*\*\*

Soufflé vanille et son sorbet

\*\*\*\*

Mignardises

Menu découverte à 53€ en 4 services

Homard servis uniquement dans la formule passion à 72€

HOTEL RESTAURANT LE CLOS  
CHAMPEL  
58 RUE DE LA RIGOURDIERE  
35510 CESSON SEVIGNE  
Contact@closchampel.fr  
Tel : 02 99 83 12 87

Menu à 23.50€ Entrée, plat, dessert  
Menu à 20€ Entrée, plat ou plat, dessert

---

### Amuses bouche

Nage en velouté de racines ,tomme du pays

Ou

Mille feuille d'andouille et marrons et son mesclun

\*\*\*

Confit de porcelet à la bière de Skummen

Ou

Cotriade du pêcheur au safran

\*\*\*

Petits légumes de saison

\*\*\*

Création de l'instant gourmand

Ou

Croustillant de sarrazin et chocolat

\*\*\*

### Mignardises

Verre de vin 12cl : 5.5€, 6€, 7€ 8€

Eau minérale la bouteille : 5.50€

La demi-bouteille 4.00€

Café, thé, infusion : 3.50€

Thé, infusion : 4.00€

Jus de fruits, bière : 4.50€

Bière SKUMMEN : 4.50€