

# Menu Clos des Arts

---

22.50 €

Papeton d'aubergine, confit de tomate et basilic.

Verrine de brunoise (courgette et tomate), mousse de chèvre frais aux noix et effiloché de jambon cru.

Caillette aux herbes maison.

Velouté de potimarron, copeaux de foie gras et brisures de marron.



Faux filet de bœuf grillé, beurre d'herbes aromatiques.

Millefeuille d'échine de porc sauce forestière.

Bourguignon de tranche de paleron mariné au vin des Costières.

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, risotto au velouté de brandade.



Dessert à la carte.

# Menu Découverte

---

29.50 €

1 entrée au choix de la carte



1 plat au choix de la carte



1 dessert au choix de la carte

*Cuisson de nos viandes sur pierres de lave: au contact des pierres de lave chaudes, les jus qui s'écoulent lors de la cuisson dégagent une fumée qui va embaumer vos grillades, et ainsi donner une saveur proche de celle d'un barbecue*

Cuisine artisanale.

# La Carte

## Les Entrées

Papeton d'aubergine, confit de tomate et basilic.	12.00
Verrine de brunoise (courgette et tomate), mousse de chèvre aux noix et effiloché de jambon cru.	12.00
Caillette aux herbes maison.	10.00
Velouté de potimarron, copeaux de foie gras et brisures de marron.	13.00
Chiffonnade de jambon cru de montagne, focaccia et beurre d'olive.	13.00
Foie gras cuisson basse température farci au pain d'épices, compotée d'oignons et sa brioche grillée.	13.00
Filet de saumon gravlax, sauce norvégienne.	14.00
Catalane de Camembert grillé, chapelure de noix et pignon.	11.00

## Nos viandes

Faux filet de bœuf grillé, beurre d'herbes aromatiques.	16.00
Millefeuille d'échine de porc sauce forestière.	14.00
Bourguignon de tranche de paleron mariné au vin des Costières.	14.00
Tournedos de bœuf (250g) sauce aux poivres.	18.00
Entrecôte de veau aux girolles.	20.00
Cocotte d'andouillette aux cèpes.	15.00
Filet de canard Rossini.	18.00
Pièce de bœuf braisée, cuite façon pot au feu. (250g)	16.00
Pied et paquets d'agneau à la Marseillaise.	16.00
Selle d'agneau grillée en tapenade.	17.00

## Nos poissons

Poêlon de sèches et poulpes à la provençale.	17.00
Dos de cabillaud en croûte de chorizo, risotto au velouté de brandade.	18.00
Grosses noix de Saint-Jacques grillées sur sa polenta et son confit de tomates frais au basilic.	
	<u>suppl. + 2.00 menu « découverte »</u>
	19.00

## Pâtes

Penne Napolitaine	12.00
Penne au pistou	12.00

## Nos Salades *Hors menu à 29.50€*

Gourmande :	15.00
(Mesclun, crudités de saison, jambon cru de montagne, magret fumé et copeaux de foie gras)	
Norvégienne :	14.00
(Mesclun, crudités de saison, émincé de saumon fumé, sauce blanche à la ciboulette)	
Cévenole :	14.00
(Mesclun, crudités de saison et 3 toasts de chèvre chaud)	

## Ardoise « Clos » *Hors menu à 29.50€* 18.00

Un assortiment de nos entrées.