

# Menu Clos des Arts

---

22.50 €

Velouté de cèpes aux marrons, huile de noisette

Tartine cévenole, confit de tomates et oignons doux, fromage de chèvre frais aux noix gratinés  
tagliatelles de légumes

Flan d'aubergine et son caviar aux tomates confites, pétales de parmesan

Frisée aux lardons, mimosa d'œuf au basilic et jambon serrano



Onglet de bœuf, compotée d'oignons doux

Poulet fermier rougail (oignons, tomates, curcuma, gingembre, piment combava)

Sauté de veau aux cèpes séchés

Dos de lieu noir, mirepoix de légumes au lait de coco

Et crumble d'herbes aromatique



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

Velouté de cèpes aux marrons, huile de noisette	12.00
Tartine cévenole, confit de tomates et oignons doux, fromage de chèvre frais aux noix, gratinés et ses tagliatelles de légumes	12.00
Flan d'aubergine et son caviar aux tomates confites, pétales de parmesan	12.00
Frisée aux lardons mimosa d'œuf au basilic et jambon serrano	13.00
Croustade de Camembert frit	12.00
Verrine de crevettes décortiquées, confit de tomate et guacamole	12.00
Foie gras maison farci au pain d'épices	14.00
Saumon gravelax préparé par nos soins	14.00
Cassolette d'escargots de bourgogne en persillade (6 pièces)	8.00

## Nos viandes

Entrecôte de bœuf black angus, beurre maître d'hôtel	<u>suppl. + 4.00 menu « découverte »</u>	21.00
Fondant de veau braisé, façon pot-au-feu, sauce forestière		16.00
Brochette de bœuf mariné aux épices		16.00
Souris d'agneau braisée marinée au vin des Costières		17.00
Onglet de bœuf compotée d'oignons doux		16.00
Poulet fermier rougail (oignons, tomates, curcuma, gingembre, piment combara)		14.00
Sauté de veau aux cèpes séchés		15.00
Pluma de porc ibérique déglacé au miel de châtaigne 200g	<u>suppl. + 2.00 menu « découverte »</u>	18.00

## Nos poissons

Dos de lieu noir, mirepoix de légumes au lait de coco et crumble d'herbes aromatique	18.00
Encornets farcis à la provençale et son aioli	17.00
Grosse noix de St Jacques, purée de patates douces et velouté safrané <u>suppl. + 2.00 menu « découverte »</u>	19.00

## Pâtes

Linguine Napolitaine	12.00
Linguine 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, saumon gravlax, sauce blanche à la ciboulette)	
Cévenole :	14.00
(Mesclun, crudités de saison et 2 toasts de chèvre chaud)	

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

Un assortiment de nos entrées.