



Restaurant
Le Clos des Cèdres

le clos des cèdres

un goût de rendez-vous

Les Entrées du Clos des Cèdres



Risotto Arborio aux girolles et parmesan	15,50
Croustillant de queue de bœuf cuit en pot au feu, dés de foie gras en composé gourmand	14,80
Pied de porc en feuille de brick, jus court au noix	13,40
Escalope de foie gras poêlée au vin d'épices et figues rôties	18,50
Ravioles de gambas frites, sa verrine de bisque, émulsion légère au piment d'espelette	15,10
Trilogie de foie gras gourmande, mi-cuit, sel et en crème brûlée	17,40

Notre carte est élaborée à partir de produits frais, veuillez nous excuser si certains plats peuvent manquer

le clos des cèdres

un goût de rendez-vous

Les Poissons du Clos des Cèdres



Rouget entier beurre blanc au champagne, farce légère, mousseline de carottes	17,00
Filet de dorade royale en croûte de pesto, fondue de poireaux, huile extra vierge	16,00
Noix de St Jacques en coquille gratinées au comté julienne de légumes tempura	18,00
Gambas camerones en kadaïf, salade de roquette, herbes et jeunes pousses, vinaigrette à l'ancienne	18,50
Dos de cabillaud en écailles de chorizo croustillant de tomates confites aux herbes, jus corsé	16,80

Notre carte est élaborée à partir de produits frais, veuillez nous excuser si certains plats peuvent manquer

le clos des cèdres

un goût de rendez-vous

Les Viandes du Clos des Cèdres



Râble de lapin désossé, décliné de topinambour en crème et dés	18,00
Croustillant d'agneau aux épices douces, pommes Golden caramélisées	17,00
Belle pièce de bœuf taillée dans le filet, escalope de foie gras et jus court aux noix, chartreuse de pommes de terre	25,00
Filet de bœuf juste sauté gratiné aux noix, son jus rehaussé d'une pointe de Roquefort, chartreuse de pommes de terre	19,90
Caille farcie d'un foie gras poêlé accompagnée de sa garniture forestière et son jus court	19,80
La Planche de viandes grillées du Clos des Cèdres, grosses pommes frites	20,50
Tendre cœur d'une côte de veau, trio de choux fondants	22,00
Travers de porc laqués aux épices du voyage, polenta crémeuse au parmesan	15,60

Notre carte est élaborée à partir de produits frais, veuillez nous excuser si certains plats peuvent manquer

le clos des cèdres

un gout de rendez-vous

Les Fromages du Clos des Cèdres



Planche de fromages et confiture de figue

6,20

Les Desserts du Clos des Cèdres

Parfait glacé, noix de coco et fruits rouges,
marmelade d'ananas et passion, tuile croquante aux amandes

8,80

Assortiment de glace ou de sorbet (trois boules)

6,80

« Comme une tartelette » fromage blanc, combawa gelée
à la framboise et sa glace au caramel beurre salé

8,80

Irish Coffee façon Clos des Cèdres, pana cotta,
crumble au café et crémeux chocolat Whisky

8,80

Quenelle de mousse chocolat blanc sur son biscuit
à la pistache, feuillantine et sorbet griotte

8,80

Moelleux au chocolat noir, cœur coulant chocolat noisette,
glace crème brûlée

8,80

Café gourmand du Clos et ses trois mini desserts

8,50

Tarte fine aux pommes caramélisées tièdes,
glace caramel fleur de sel

8,80

Délice aux noix et châtaignes en composé gourmand

8,80

Maya l'abeille (dessert enfant)

5,20

Notre carte est élaborée à partir de produits frais, veuillez nous excuser si certains plats peuvent manquer

le clos des cèdres

un gout de rendez-vous

Menu Saveurs et Finesse du Clos du Cèdres



39,00

46,00

Entrée, poisson ou viande, dessert - Entrée, poisson, viande, dessert

Patience du moment

Trilogie de foie gras gourmande, mi-cuit, sel et
en crème brûlée

ou

Ravioles de gambas frites et sa verrine de bisque,
émulsion légère au piment d'espelette

ou

Croustillant de queue de bœuf cuit en pot au feu,
dés de foie gras en composé gourmand

~

Dos de Cabillaud en écailles de chorizo, croustillant de tomates
confites aux herbes, jus corsé

ou

Filet de dorade royale en croûte de pesto,
fondue de poireaux, huile extra vierge

~

Filet de bœuf juste sauté gratiné aux noix, son jus rehaussé
d'une pointe de Roquefort, chartreuse de pommes de terre

ou

Caille farcie d'un foie gras poêlé accompagnée de
sa garniture forestière et son jus court

ou

Tendre cœur de côte de veau, trio de choux fondants

~

Desserts de la carte
(à commander en début de repas)

Notre carte est élaborée à partir de produits frais, veuillez nous excuser si certains plats peuvent manquer

le clos des cèdres

un goût de rendez-vous

Menu du marché à l'ardoise

le midi, du mardi au vendredi



Trois plats 19,50

Deux plats 15,00

Menu du « Clos » 29,50

Velouté de potimarron, pétoncles saisies
fine persillade

ou

Croustillant de pied de porc aux noix et foie gras

~

Pavé de lieu jaune au four, goutte d'une crème de vitelottes

ou

Joue de boeuf lentement confite à la bière et pain d'épices,
pommes bouchons à la graisse

~

Poires pochées au gingembre et vanille, mousse caramel et
sa quenelle de sorbet à la poire

ou

Délice aux noix et châtaignes en composé gourmand

ou

Tarte fine aux pommes caramélisées tièdes,
glace caramel fleur de sel

Menu **E**nfant 15,00

Assiette de crudités et charcuterie

~

Steak haché ou poisson du marché, garniture au choix

~

Maya l'abeille

Notre carte est élaborée à partir de produits frais, veuillez nous excuser si certains plats peuvent manquer

le clos des cèdres

un gout de rendez-vous