



Restaurant du Clos des Cèdres

le clos des cèdres
un gout de rendez-vous

Les Entrées du Clos des Cèdres



Salade de ris d'agneau, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et têtes d'asperges vertes	16,40
Marbré de foie gras, compotée de tomates et amandes au thym, son toast de campagne	17,60
Salade verdé au jambon Serrano, l'huile de noix, son œuf mollet et copeaux de parmesan	13,80
Escalopes de foie gras frais poêlées sur son pain perdu de brioche aux fruits	18,20
Carpaccio de St Jacques au lait de coco et citron vert	16,40
Frivolité de crabe et saumon fumé au pamplemousse rose	14,20

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

Les Poissons du Clos des Cèdres



Tronçon de turbot cuit à l'arête, sauce vierge et tarte fine de légumes confits	19,80
Dos de brochet et sa poêlée de fèves, beurre blanc aux agrumes	17,10
St Jacques rôties à l'orange et au poivre de séchouan	17,90
Gambas camerones rôties aux herbes et à l'ail, salade d'herbes et oignons cébette	18,40

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 Viandes du Clos des Cèdres



Émincé de canard sur sa tatin de pêches, sauce acidulée	16,80
Filet de boeuf plancha, pommes confites aux légumes du jardin, jus court	18,80
Noisette d'agneau rôti au thym, petite ratatouille au jus d'olives	17,20
La Planche de viande du Clos des Cèdres, grosses pommes frites et échalotes confites	20,30
Pavé de veau rôti aux asperges vertes et au lard	18,40
Filet de boeuf plancha et sa belle escalope de foie gras trais poêlée	24,80

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 Fromages du Clos des Cèdres



Planche de fromages et confiture de figue

5,50

Les Desserts du Clos des Cèdres

Savarin au vieux rhum, fruits frais de saison, chantilly

8,80

Coupe glacée du Clos

7,80

(Glace crème brûlée, sorbet fraise, chantilly et éclats de nougatine)

Macaron gourmand aux fruits rouges, crème légère à la vanille

8,80

Mousse légère au fruit de la passion, rubis de fruits rouges

8,80

Craquant chocolat au praliné, et sa quenelle de glace caramel fleur de sel

8,80

Maya l'abeille (dessert enfant)

5,20

Assortiment de glace et sorbet

6,50

Café gourmand du Clos et ses quatre mini desserts

8,80

Vacherin glacé maison en verrine

8,80

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

Menu Saveurs et Finesse du Clos du Cèdres



39,00

46,00

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

Patience

Marbré de foie gras, compotée de tomates et amandes au thym,
son toast de campagne

ou

Carpaccio de St Jacques au lait de coco et citron vert

ou

Brochettes de gambas à la japonaise, rivière de fruits exotiques

~

St Jacques rôties à l'orange et au poivre de séchouan

ou

Dos de brochet et sa poêlée de fèves, beurre blanc aux agrumes

~

Filet de bœuf plancha, pommes confites et légumes du jardin, jus court

ou

Émincé de canard rôti sur sa tatin de pêches, sauce acidulée

ou

Pavé de veau rôti aux asperges vertes et au lard

~

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 gout 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

Frivolité de crabe et saumon fumé,
au pamplemousse rose

ou

Salade verdé au jambon Serrano et à l'huile de noix, son œuf mollet
et copeaux de parmesan

~

Dos de sandre à la plancha et son écrasée de pomme de terre
à l'huile d'olive

ou

Côte de cul noir, pomme de terre fondantes, mesclun
de salade, petite sauce au vin vieux

~

Vacherin glacé aux deux parfums

ou

Coupe glacée du pâtissier
(Glace crème brûlée, sorbet fraise, chantilly et éclats de nougatine)

ou

Craquant chocolat au praliné, et sa quenelle
de 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

Carte des cafés Grands Crus



Dégustation

Ce mélange Cafés Errel se caractérise par son goût corsé, digne des grands expresso



Moka d'Ethiopie

Un café d'une grande finesse avec un remarquable goût fruité. 100% arabica



Guatemala

Un café à l'arôme chocolaté, alliance idéale de la force et de la douceur. 100% arabica



Nouvelle Guinée

Un café équilibré ayant du corps, parfumé et Acidulé. 100% arabica



Colombie

Un café suave et complet. 100% arabica



Décaféiné

Toutes les saveurs d'un « vrai » café

le clos des cèdres