



LE CLOS  
JEANNON

## Menu Gauthier

25 € Hors boissons  
*(Du mardi au vendredi midi)*

Escalope de cochon bio de l'abbaye de Maizières  
Comme un cordon bleu, panisses au parmesan



Feuille à feuille vanille,  
Pavot bleu et anis



LE CLOS  
JEANNON

## Menu Majorelle

39 € Hors boissons  
55 € en accord mets et vins

Radis rôtis au miel, crumble au sésame noir,  
Crème glacée à la brousse de brebis et graines de moutarde



Aile de raie confite,  
Texture de petits pois, pamplemousse rose de Corse



Feuille à feuille vanille,  
Pavot bleu et anis



LE CLOS  
JEANNON

## Menu Gallé

55 € Hors boissons  
75 € en accord mets et vins

Thon mariné à la coriandre,  
Dashi aux zestes de bergamote



Noix de Saint-Jacques au beurre noisette,  
Panais et mandarine



Tartelette croustillante,  
Ganache noix de coco torréfiée, crémeux mascarpone et café



LE CLOS  
JEANNON

## Menu Prouvé

85 € Hors boissons  
125 € en accord mets et vins

Terrine de foie gras de canard de la Ferme des Saturnins,  
Châtaignes et marmelade de kumquat, brioche toastée



Médailillon de lotte en cuisson douce,  
Asperges blanches, sabayon crémeux à l'estragon et raifort



Quasi de veau rôti, oignon nouveau grillé,  
Gnocchis de pomme de terre à l'ail des ours et piment d'Espelette



Déclinaison de poire Williams,  
Ganache et biscuit au poivre de Sichuan

*Prix nets en euros, toutes taxes comprises*



LE CLOS  
JEANNON

## Nos entrées

Terrine de foie gras de canard de la Ferme des Saturnins, Châtaignes et marmelade de kumquat, brioche toastée	24€
Thon mariné à la coriandre, Dashi aux zestes de bergamote	18€
Radis rôtis au miel, crumble au sésame noir, Crème glacée à la brousse de brebis et graines de moutarde	16€

## Nos plats

Quasi de veau rôti, oignon nouveau grillé, Gnocchis de pomme de terre à l'ail des ours et piment d'Espelette	42€
Médaille de lotte en cuisson douce, Asperges blanches, sabayon crémeux à l'estragon et raifort	45€
Noix de Saint-Jacques au beurre noisette, Panais et mandarine	38€



LE CLOS  
JEANNON

## Notre fromage

Sélection de fromages affinés de la Maison Martineau, Servie au plateau	14€
--	-----

## Nos desserts

Déclinaison de poire Williams, Ganache et biscuit au poivre de Sichuan	14€
---	-----

Feuilles à feuilles vanille, Pavot bleu et anis	12€
--	-----

Tartelette croustillante, Ganache noix de coco torréfiée, crémeux mascarpone et café	14€
---	-----