

**Menu “ Quelques pas en bourbonnais” 65€**

*Entrées :*

Le foie gras de canard mi-cuit, épices douces, accompagné de sa Poire pochée au vin chaud

*ou*

La Saint-Jacques marinée au caviar des champs, betteraves jaune et rouge, fromage blanc et wasabi

*Plats\* :*

Filet de bar sauvage étuvé, épinards au beurre salé, bouillon cococitronnelle

*ou*

Suprême de pintade fermière d'auvergne (label rouge), contisée aux fruits secs, jus de volaille et miel, mousseline de carottes aux agrumes

*Desserts :*

Pavlova fruits de la passion, minestrone de mangue

*ou*

Le Mont Blanc du Clos

**\*le filet de bœuf est en supplément de 15€ dans le menu**

**Le plateau de fromage est en supplément de 10€ dans le menu**

**Menu enfant  
disponible dès 30€**

**Le Restaurant du Clos est ouvert :**

Du mardi au vendredi, le soir uniquement

Le samedi, midi et soir

Le dimanche midi (uniquement sur privatisation)

Service déjeuner : de 12h00 à 14h00

Service dîner : de 19h30 à 21h00

## Notre carte

### *Entrées :*

Le foie gras de canard mi-cuit, épices douces, accompagné de sa Poire pochée au vin chaud_____	35€
Raviole végétale, crémeux de volaille à la truffe_____	24€
La Saint-Jacques marinée au caviar des champs, betteraves jaune et rouge, fromage blanc et wasabi_____	32€

### *Plats :*

Filet de bœuf charolais façon Rossini, escalope de foie gras poêlé, jus truffé_____	48€
Filet de bar sauvage étuvé, épinards au beurre salé, bouillon cococitronnelle _____	38€
Suprême de pintade fermière d'auvergne (label rouge), contisée aux fruits secs, jus de volaille et miel, mousseline de carottes aux agrumes _____	32€

### *Plateau de fromages du Clos :*

Fromages de notre région_____	16€
-------------------------------	-----

### *Desserts :*

Tarte chocolat grand cru, noisettes caramélisées, glace inspiration du moment_____	15€
Pavlova fruits de la passion, minestrone de mangue_____	15€
Le Mont Blanc du Clos_____	15€

Nous utilisons des allergènes, Céréales contenant du gluten, des œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, graine de sésame, lupin, mollusques, moutarde, céleri, crustacés.

Si un produit ne vous convient pas ou si vous avez une allergie, merci de nous le faire savoir.