

## Premières Saveurs

<b>Tourteau</b>  	<b>+ 13 €</b>
Chair de tourteaux marinés au yuzu, déclinaison d'avocat	
<b>Notre tartare</b>	
Veau, marinade de nectarines, amandes croquantes	
<b>Foie gras de canard</b>  	<b>+ 9 €</b>
Mi cuit, gelée et chutney de fruits du moment	
Un verre de pommeau agriculture biologique Olivier Choisnard	
<b>Entrée du Jour</b>	<b>+ 8 à 12 €</b>
Selon le marché	

## ET

### Terre et Mer

<b>Retour de pêche</b>	<b>+ 9 à 13 €</b>
Selon arrivage	
<b>Turbot ou Saint-Pierre</b> 	<b>+14 €</b>
Juste rôti, cannelloni de légumes méditerranéens, coulis de poivrons jaune et rouge	
<b>Veau</b> 	
En ballotine cuit basse température, farce fine épinards et tomates confites, légumes de saison	
<b>Bœuf</b> 	<b>+ 12 €</b>
Cœur de côte rôti, cassolette de pommes de terre Rattes de Noirmoutier Jus brun et Moelle	

## ET

### Fromages de Normandie & du parc régional du Perche...

Fromages affinés de vache Camille Duval et chèvres de la ferme du Bois Normand

Mille-feuille de Roquefort Papillon, Chocolat Elianza Ivoire Manufacture Michel Cluizel

## OU

### Douceurs

**Fruits de saison et miel des abeilles du Clos**   
Inspiration d'Inès, notre pâtissière

**Fraîcheur exotique** + 5 €  
Meringue française, crème vanille, fruits Exotique, syphon et glace coco

**Chocophyle**  
Pour les amoureux du chocolat, découvertE du chocolat Mangaro Grand Cru Maison Cluizel + 8 €

## OU

### Le menu Découverte des Sens

Amuse-bouche

&

**Foie gras de canard**

Mi Cuit, gelée et chutney fruits du moment

Un verre de Pommeau Agriculture Biologique Olivier Choisnard. 7 cl 9 €

&

**Tourteau**  

Chair de tourteaux marinés au yuzu, déclinaison d'avocat

&

**Veau** 

En ballotine cuit basse température, farce fine épinards et tomates confites, légumes de saison

&

**Fruits de saison et miel des abeilles du Clos**

Inspiration d'Inès, notre pâtissière

 Sans Gluten  Sans Lactose

Le Clos Gastronomique MC DP PE 2019