

# RESTAURANT LE CLOS

**Mathieu Calmels & Emeric Besset mettent à l'honneur une cuisine faisant la part belle aux richesses gourmandes de Normandie et du Parc régional du Perche. Faisant de nombreuses recherches de petits producteurs locaux, leur cuisine se veut volontairement classique, authentique mais revisitée de manière contemporaine en privilégiant la qualité des produits, la justesse des cuissons, l'association audacieuse des saveurs, les assaisonnements subtiles, les jus courts...**

**mais tout en respectant les produits des saisons et en pratiquant des achats responsables dans le cadre de la protection de notre environnement selon notre manifeste Relais & Châteaux signé le 18 novembre 2014 à l'Unesco:**

« Un monde meilleur par la Table et l'Hospitalité »

- Vert pomme 62 € Gourmet en 4 services**  
**(Sauf les vendredis et samedis soir et jours fériés)**
- Rouge belle cerise Gourmand 79 € en 5 services**
- ⚙️ Bleu ciel de Normandie Découverte des Saveurs 109 € en 8 services**



**No Lactose . Lactose Free**



**Sans Gluten . GlutenFree**

**Printemps – Été 2021 A/15**

# MENUS & A LA CARTE

- ⚙️ **Amuse-bouche**  
Creation du moment
  
- **Saumon fumé & chèvre de la ferme du Bois Normand 24 €**  
Mousse de chèvre frais Bio, saumon fumé dans notre fumoir au bois de hêtre et pesto à l'aneth
  
- ⚙️ **Foie gras de canard 🍷 34 €**  
Mi cuit à 43 °c et sa gelée d'épices fines, chutney de mangue
  
- ⚙️ **Tourteau 🍷 38 €**  
En tartare, gelée au yuzu, crème d'avocat
  
- ⚙️ **Retour de pêche 🍷 39 à 46 €**  
Thon juste snacké, légumes pickles et réduction de poivron doux
  
- ⚙️ **Sorbet à la pomme verte 🍷**  
Minute nature ou avec une goutte de Calvados Château Dubreuil
  
- ⚙️ **Pintade des Chesnuts 132 jours 🍷 36 €**  
Farcie à la tapenade d'olives IGP, déclinaison de carottes des sables, réduction à l'estragon
  
- Bœuf 🍷 45 €**  
Cœur de côte rôti, pommes grenailles & chimichouri, toast de moelle Jus brun réduit
  
- ⚙️ **Mille-feuille Roquefort AOP des caves famille Vernières 19 €**  
Chocolat Elianza Ivoire et noisettes torréfiées
  
- Fromages affinés Normandie & Parc régional du Perche 19 €**  
Camille Duval - Charlotte & Ladislas Lesniak
  
- **Fruit de saison & miel des abeilles du Clos 22 €**  
Inspiration du moment Emeric, notre pâtissier
  
- **Exotique 24 €**  
Ananas rôti au gingembre, fruit de la passion, streusel & sorbet coco
  
- ⚙️ **Chocophyle 25 €**  
Pour les amoureux du chocolat, Mangaro Grand Cru de la maison Cluizel, caramel au beurre à la fleur de sel artisanal