

R**ESTAURANT**

GASTRONOMIQUE LE CLOS

Mathieu et son équipe mettent à l'honneur une cuisine et une pâtisserie faisant la part belle aux richesses gourmandes de Normandie et du Parc Naturel Régional du Perche. En perpétuelles recherches de petits producteurs locaux, leurs recettes se veulent volontairement classiques, authentiques mais revisitées de manière contemporaine en privilégiant la qualité des produits, la justesse des cuissons, l'équilibre des sucres, l'association audacieuse des saveurs, les assaisonnements subtiles, les jus courts...

Mais tout en respectant la saisonnalité, les circuits courts 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 à Paris:

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

 Vert pomme Gourmet 63 € en 4 services
(Sauf les vendredis et samedis soir et jours fériés)

 Rouge belle cerise Gourmand 81 € en 5 services

 Bleu ciel de Normandie Découverte des Saveurs 111 € en 8 services

 No Lactose . Lactose Free

 Sans Gluten . Gluten Free

MENUS ou CARTE

- □ ⚙️ **Amuse-bouche**
Creation du moment

- **Courge & champignons 24 €**
Velouté, ravioles de champignons, écume au lard de Colonnata

- ⚙️ **Foie gras de canard 34 €** 🍷
Mi cuit à 43 °c chutney d'oignons rouges
Pommeau La Galotière Bio Olivier Choisnard 6 ans d'âge, verre 9.50 €

- ⚙️ **Coquille Saint-Jacques de Normandie 39 €** 🍷 🍷
Juste rôties, espuma de carotte au safran, vinaigrette aux agrumes

- Inspiration du moment par notre Chef 40 € à 99 €**

- ⚙️ **Retour de pêche 39 € à 59 € / Suppléments Menu + 8 € à +12 €** 🍷
Juste rôti, crumble au herbes, sauce au beurre de combava

- ⚙️ **Sorbet pomme verte Granny Smith** 🍷
Minute nature ou avec une goutte de fine de Calvados Château Dubreuil

- □ ⚙️ **Volaille de la famille des Chesnuts 132 jours 36 €** 🍷 🍷
Basse température & légumes de saison

- Bœuf de race à viande Bio 49 € / Suppléments Menu + 13 €** 🍷
Légumes d'automne - Hiver glacés,
Toast à la moelle, jus brun réduit

- ⚙️ **Mille-feuille Roquefort AOP des caves famille Vernières 19 €**
Chocolat Elianza Ivoire et fruits à coque torréfiés

- Fromages affinés Normands & du Parc Naturel Régional du Perche 19 €**
Vache par Camille Duval - Chèvre Bio par Charlotte & Ladislas Lesniak

- **Fruit de saison & miel des abeilles noires du Clos 22 €**
Inspiration du moment par notre pâtissier

- **Agrume 23 €**
Biscuit moelleux, mousse au poivre du Timut, sorbet citron vert

- ⚙️ **« Chocophyle »** 🍷 **25 €**
Recette signature pour les amoureux des chocolats Grand Cru