




RESTAURANT LE CLOS

Notre Chef et son équipe mettent à l'honneur une cuisine faisant la part belle aux richesses gourmandes de notre Normandie et 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 Charte des Relais & Châteaux.

MENUS

-  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 . Gluten Free

CARTE

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

- **Chèvre de la ferme du bois normand et courges 24 €**
Raviole de chèvre dans son velouté

- ⚙️ **Foie gras de canard 🍷 34 €**
Mi cuit, gelée du moment et chutney de fruit de saison

- ⚙️ **Entrée du jour 🚫 38 € (Entrée) 44 € (Plat)**
Selon le marché

- ⚙️ **Retour de pêche 🚫 39 à 45 €**
Assortiment de choux, beurre blanc au yuzu

- ⚙️ **Sorbet à la pomme verte 🚫**
« Turbiné » minute nature ou avec Calvados Château Dubreuil

- ⚙️ **Pintade des Chesnuts 132 jours 🚫 36 €**
Ballotine cuite basse température, farce fine forestière
Légumes oubliés, jus brun

- Bœuf 44 €**
Cœur de cote rôti, cassolette de légumes de saison, toast de moelles
Jus de viande réduit

- ⚙️ **Mille-feuille Roquefort Papillon 17 €**
Chocolat Elianza Ivoire

- Fromages de Normandie et du Perche 18 €**
Camille Duval et Ferme du bois normand

- **Vanille & Tonka 22 €**
Croustillant noisette, ganache fève de tonka, crème vanille de Tahiti

- **Fruit de saison 24 €**
Inspiration d'Emeric, notre pâtissier

- ⚙️ **Chocophyle 25 €**
Pour les amoureux du chocolat, Mangaro Grand Cru
de la maison Cluizel et piment d'Espelette