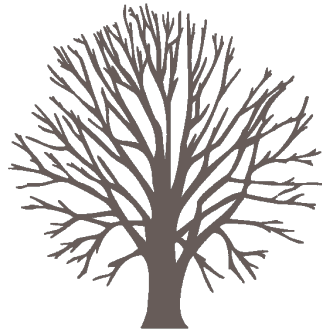


LE CLOS, RELAIS & CHATEAUX



LE CLOS



**RELAIS &
CHATEAUX**

Hostellerie Le Clos – Relais et Chateaux
98 rue de la Ferté – 27130 Verneuil-Sur-Avre
leclos-normandie.com
03 32 32 21 81

Le Clos

L'histoire commence vers 1770,

Lorsque les moniales de l'Abbaye Saint-Nicolas achètent le terrain dénommé sous l'Ancien Régime «Le jardin du Béguinage». Bordées par les vestiges des remparts de la ville et d'un donjon appelé la Tour blanche, ces parcelles sont alors occupées par des jardins paysans. Un siècle plus tard, en 1886 - sous la protection d'un gentilhomme bienfaiteur de l'Abbaye Saint-Nicolas - un Castel voit le jour. Les religieuses bénédictines y reçoivent leurs familles et celles des jeunes filles qui effectuent leurs études au pensionnat de l'Abbaye.

La tour ronde et le pavillon carré, leurs toits en poivrière et à quatre pentes, les faux mâchicoulis et les hautes cheminées, les fenêtres et les portes ornées d'accolades, forment un exemple harmonieux du répertoire de l'architecture Viollet-Le-Duc.

Ce manoir est aussi l'occasion rêvée pour l'architecte de s'inspirer des exceptionnelles maisons à tourelles qui ornent la ville de Verneuil depuis la fin du XV siècle. Comme à l'âge du gothique flamboyant, les murs s'animent de jeux de couleurs, grâce aux matériaux du pays. Le damier, si caractéristique de la région, associe la brique sombre dite « flammée », la brique orangée et un enduit blanchi à la chaux, tandis que silex taillés et losanges de briques offrent de subtiles variations au regard.

Les sœurs accueilleront les familles jusque dans les années 60. Le Castel devient un hôtel particulier nommé l'Hostellerie du Clos en 1961. En 2007, celui-ci devient Le Clos. De tout temps, le castel nécessitera des travaux de rénovations, modernisation et de décoration mais tout en préservant son esprit.

En Automne 2015 est née une serre d'antan style Gustave Eiffel de 100 M°, plein sud avec vue plongeante sur le parc. Celle-ci accueille les petits déjeuners, un bistrot, un salon de thé, de lecture, de repos et un lieu cosy pour l° « after dinner »...

Un espace détente couvert abritant une piscine à débordement, sauna bio, hammam bio, fitness, douches énergisantes. Enfin une terrasse orientée plein sud, en rez de jardin pourvue de bains de soleil et d'un bel endroit « le nez dans le gazon » pour se restaurer plus légèrement aux beaux jours.

Aujourd'hui, ce château de quinze chambres et suites situé dans un vaste parc d'arbres séculaires possède de belles espèces botaniques, de beaux et fidèles oiseaux, une multitude de coccinelles, une douzaine de ruches dont les abeilles noires, infatigables pollinisent les fleurs et arbres des jardins...

Il est membre des Relais & Châteaux depuis 1975, plus de quarante années d'appartenance à notre belle association.

** Source : Frederic Jurezyk, Chargé de patrimoine de Verneuil-sur-Avre et sa région*

MENU OU CARTE

3 services 63€ (sauf vendredis et samedis soirs, dimanches et jours fériés)*

4 services 81€*

7 services 139€*

*Suppléments éventuels selon les plats

3 services = Amuse-Bouche + Entrée + Plat ou Amuse-Bouche + Plat + Dessert

4 services = Amuse-Bouche + Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

7 services = Amuse-Bouche + 2 Entrées + Instant tradition normand + Plat + Fromage + Dessert

AMUSE-BOUCHE

Création du Moment

ENTRÉE

Saumon fumé dans la Cours du Clos 29€

Mousse de chèvre de la ferme du Bois Normand

Gaspacho de Tomates à l'ancienne 25€

Pesto Basilic & Burrata

Tartare de Bar de ligne 34€

Mariné au yuzu, crémeux d'avocat et sésames grillés (Supplément menus 7€)

Foie gras de canard 35€

Mi-cuit, gelée et chutney de mangue au vinaigre de riz (Supplément menus 8€)

Pommeau La Galotière, Bio Olivier Choisnard 6 ans d'âge, verre 12€

INSTANT « TRADITION » NORMAND

Sorbet Pommes de Normandie 8€ ou 12€

Minute Nature *ou* avec une goutte fine de Calvados Château Dubreuil

PLAT

Turbot sauvage, pêcheurs de Le Crotoy 55€

Juste rôti, coulis de poivrons, crémeux de carottes au Safran et petits poids

(Supplément menus 10€)

Suprême de Pintade, ferme des Chesnot 39€

Cuit basse température, farce fine au foie gras

Filet de Bœuf de Race 49€

Légume de saison et jus corsé (Supplément menus 5€)

FROMAGE

Mille-feuille Roquefort AOP des caves famille Vernières	22€
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	

DESSERT

Autour de l'abricot et de la pistache	22€
Abricot rôti au Miel du Clos, Sablé Breton, ganache et glaces pistaches, coulis d'Abricots	
Déclinaison de Fraises & Vanille	25€
Mousse Mascarpone à la Vanille, Fraises, Coulis de Fraise et Financier au citron vert	
« Chocophyle »	29€
Recette signature pour les amoureux des Chocolats Grands Crus (Supplément menus 5€)	

RESTAURANT 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 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 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 »

VINS, CIDRES & POMMEAU DE NORMANDIE

VINS DOMAINE LES ARPENTS DU SOLEIL

Gérard Sanson

Au cœur de la Normandie, à proximité de Saint Pierre sur Dives, se situent les Arpents du soleil. Un microclimat sec et chaud, un coteau orienté au sud et un sol exceptionnel digne des plus grands crus expliquent leurs succès. De l'époque médiévale à la fin du XVIIIème siècle, déjà un vignoble y prospéra. Les anciens, avec leur sens inné de la nature, ont appelé ce site idéalement exposé «le soleil ». La recherche des facteurs optima de qualité a présidé à leur renaissance. Depuis 1995, cette parcelle a renoué avec son destin viticole grâce à un vigneron passionné Gérard Sanson.

Ces vins sont en I.G.P : Indication Géographique Protégée

Pinot Gris « Vin de Pays du Calvados »	2016	49€ (50cl)
--	------	------------

CIDRES & POMMEAU DOMAINE DE LA GALOTIERE

Jean-Luc Olivier & Pascal Choisnard

Située dans le pays d'Auge ornaise, la Galotière est une authentique ferme augeronne du XVIIe siècle avec ses vergers où sont issus des fruits d'agriculture biologique. Jean-Luc Olivier & Pascal Choisnard élaborent avec passion de beaux produits **fermiers** dans la partie Ornaise de l'aire **d'Appellation d'Origine Contrôlée** et selon une grande tradition de fabrication transmise par leurs parents.

Cidre Cuvée Prestige AOC Pays d'Auge agriculture biologique	29€ (75cl)
--	------------

Cidre Brut AOC Pays d'Auge agriculture biologique	26€ (75cl) 13 € (33cl)
--	---------------------------

Pommeau 3 ans minimum de vieillissement en fût de chêne AOC Pays d'Auge agriculture biologique	46€ (75cl) 9€ (7cl)
---	------------------------

LE PAULMIER Sieur de Gentemesnil en 1585

Benoit Simottel

La Maison Le Paulmier nichée dans le pays d'auge, au cœur de la Normandie. Sur les traces de Julien Le Paulmier, auteur du premier traité du cidre en 1588 et précurseur de la pomologie, la maison fait revivre la tradition oubliée des associations gustatives entre le verger et la flore de haie qui l'entoure. Elle milite ainsi à la sauvegarde d'un bocage traditionnel particulièrement fragile et menacé.

Pepinelle Baies de fleurs de Sureaux (Sans alcool)	36€ (75cl)
--	------------

VINS DE LOIRE - BLANC

SANCERRE BLANC

Sancerre Le Chêne Marchand Lucien Crochet	2017	82€ (75cl)
Sancerre La Bourgeoise AOP Henri Bourgeois	2016	85€ (75cl)
Sancerre Patient Cottat Ancienne Vignes	2021	69€ (75cl)

POUILLY FUME

Baronne de la Doucette Château de Nozet	2019	65€ (37,5cl)
---	------	--------------

TOURAINE BLANC SEC

Clos de la Plante Martin Charles Joguet	2015	83€ (75cl)
---	------	------------

TOURAINE BLANC CHENIN BLANC MOELLEUX

Nectar de la Plante Martin Charles Joguet	2009	109€ (50cl)
---	------	-------------

CHINON & SANCERRE ROSE

Chinon Charles Joguet Rosé Bio	2018	49€ (75cl)
Sancerre les Bonnes Bouches H. Bourgeois Rosé	2020	35€ (37,5cl)
Sancerre Lucien Crochet Pinot Rosé	2013	36€ (37,5cl)

QUINCY

Quincy Antoine de la Farge	2021	49€ (75cl)
----------------------------	------	------------

VINS DE LOIRE - ROUGE

SANCERRE ROUGE

Sancerre La Croix du Roy Lucien Crochet	2017	49€ (37,5 cl)
Sancerre La Bourgeoise AOP Henri Bourgeois	2016	93€ (75cl)
Sancerre Lucien Crochet Cuvée Prestige	2015	157€ (75cl)

CHINON ROUGE

Chinon Les Granges Bernard Baudry Bio	2020	24€ (37,5cl)
Chinon Les Granges Bernard Baudry Bio	2019	26€ (37,5cl)
Chinon Le Clos Guillot Bernard Baudry Bio	2018	68€ (75cl)
Chinon Le Clos Guillot Bernard Baudry Bio	2017	71€ (75cl)
Chinon les Terres Douces Charles Joguet Bio	2017	37€ (37,5cl)
Chinon Clos de l'Olive Couly Dutheil	2017	72€ (75cl)
Chinon Les Granges Bernard Baudry Bio	2017	29€ (37,5cl)
Chinon Clos de l'Echo Couly Dutheil	2014	73€ (75cl)

SAUMUR CHAMPIGNY

Moulins de Turquant Couly Dutheil	2020	39€ (75cl)
Domaine du Val Fleuri	2020	45€ (75cl)

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

Les frénésies Couly Dutheil	2020	44€ (75cl)
-----------------------------	------	------------

BOURGOGNES BLANCS

CHABLIS LA CHABLISIENNE

Les Fourchaumes 1° cru	2019	112€ (75cl)
Les Fourchaumes 1° cru	2018	70€ (75cl)
Les Vénérables	2018	73€ (75cl)
Domaine Château Grenouilles Grand Cru	2015	187€ (75cl)

CHASSAGNE MONTRACHET

Les Caillerets 1er cru Blain Gagnard	2014	199€ (75cl)
Les Caillerets 1° cru Blain Gagnard	2013	128€ (37cl)

MARSANNAY

"Clos du Roy" Domaine Mongeard Mugneret	2018	116€ (75cl)
---	------	-------------

MEURSAULT

1er Cru Poruzots Philippe Bouzereau	2018	177€ (75cl)
-------------------------------------	------	-------------

PERNAND-VERGELESSES

Pernand-Vergelesses Villages Rollin Père & Fils	2018	55€ (37,5cl)
---	------	--------------

GIVRY

Domaine Laurent Mouton	2020	75€ (75cl)
------------------------	------	------------

MACON

Macon-Chardonnay, Clos de la Crochette	2020	125€ (75cl)
--	------	-------------

BOURGOGNE ROUGE

POMMARD

Vieilles vignes David Moreau	2019	133€ (75cl)
------------------------------	------	-------------

IRANCY

Domaine De La Chablisienne	2020	48€ (75cl)
----------------------------	------	------------

NUITS SAINT GEORGES

« Les Plateaux Domaine Mongeard Mugneret	2017	211€ (75cl)
--	------	-------------

MARSANNAY

Clos du Roy René Bouvier	2016	107€ (75cl)
--------------------------	------	-------------

MERCUREY

Château de Chamirey En Sazenay 1 ^{er} Cru	2019	195€ (75cl)
--	------	-------------

SANTENAY

Clos Rousseau Domaine de la Choupette 1 ^{er} Cru	2020	155€ (75cl)
---	------	-------------

MOREY-SAINT-DENIS

Les Millandes 1 ^{er} Cru Domaine Pierre Amiot	2018	269€
--	------	------

BORDEAUX BLANCS

SAUTERNES

Château Rieussec	2003	210€ (75cl)
Château Sahuc-Lestour	2016	72€ (75cl)
Château Rayne Vigneau	2009	180 (75cl)

BORDEAUX ROUGES

PAUILLAC

Château Echo de Lynch Bages 2nd vin	2015	94€ (37,5cl)
Château Echo de Lynch Bages 2nd vin	2014	96€ (37,5cl)
Château Echo de Lynch Bages 2Nd vin	2012	98€ (37,5cl)
Réserve de la comtesse 2èmc vin	2013	168€ (75cl)
Château Echo de Lynch Bages 2nd vin	2012	192€ (75cl)
Château D'Armailhac 5e cru classé	2012	252€ (75cl)
Réserve Comtesse de Lalande	2007	142€ (75cl)
Château Mouton-Baronne Philippe 5è cru classé	1975	290€ (75cl)

SAINT – ESTEPHE & SAINT – JULIEN

Château La Croix Ducru-Beaucaillou Colbert St-Julien	2013	198€ (75cl)
Château Croix de Beaucaillou grande réserve Saint-Julien	2012	180€ (75cl)
Château Dame de Montrose Saint-Estèphe	2015	87€ (37,5cl)
Château Gloria Saint-Julien	2012	162€ (75cl)
Château Les Pagodes de Cos 2 ^e vin Saint-Estèphe	2012	228€ (75cl)
Château Gruaud Larose Saint-Julien	2004	295€ (75cl)

SAINT-EMILION

Château Petit Figeac 2e vin	2014	180€ (75cl)
Château Louis	2011	168€ (75cl)

GRAVES & PESSAC-LEOGNAN

Château La Tour Haut-Brion	1996	310€ (75cl)
----------------------------	------	-------------

MAGNUMS

Château Du Glana Saint-Julien	2011	172€ (150cl)
Château Dalem Fronsac	1990	300€ (150cl)
Château Lascombes Margaux	1989	371€ (150cl)
Château Gruaud Larose St Julien	1978	365€ (150cl)

COTES DU RHONE BLANC

CHATEAUNEUF DU PAPE

Domaine du Vieux Télégraphe « la crau » D. Brunier	2013	122€ (75cl)
--	------	-------------

COTES DU RHONE ROUGE

CHATEAUNEUF DU PAPE

Domaine du Vieux Télégraphe D. Brunier	2017	111€ (37,5cl)
Domaine du Vieux Télégraphe D. Brunier	2018	216€ (75cl)
Château La Nerthe	2006	192€ (75cl)

ALSACE

LES CLASSIQUES

Auxerrois Vieilles Vignes	2017	68€ (75cl)
Riesling Schlossberg Grand Cru	2016	97€ (75cl)
Gewurztraminer Furstenberg Grand Cru Vieilles vignes 2015		102€ (75cl)

COTES DE PROVENCE

LES CLASSIQUES ROSES

Miraval	2021	85€ (75cl)
Minuty	2019	69€ (75cl)

CHAMPAGNES

NON MILLESIMES BLANCS

Taittinger cuvée prestige		96€ (75cl)
Pommery brut royal		96€ (75cl)
Veuve Cliquot Ponsardin Brut		135€ (75cl)

CHAMPAGNES ROSES

Michel Genet brut esprit		95€ (75cl)
--------------------------	--	------------

MILLESIMES ET TETES DE CUVEE

Michel Genet brut esprit		119€ (75cl)
--------------------------	--	-------------