



le Clos des Délices

HOTEL **** & SPA - RESTAURANT

Menu Petit Délice à 29,90 €

Sauf Samedi soir, veille de jours fériés, jours fériés

Dégustation de saveurs

Oxtail soupe, raviole de queue de bœuf,
croûtons grillés et salade d'herbes

Canette des Dombes cuite à basse température,
écrasée de pomme de terre à la ciboulette, demi-glace au parfum de séchouan

Le Paris-Brest, mousse légère à la cacahuète

Menu végétarien à 29,90 €

Sauf Samedi soir, veille de jours fériés, jours fériés

Velouté de potimarron, graine de courge torréfiée et huile fumée,
crème montée à la ciboulette

Risotto des bois, champignons crus et cuits,
émulsion et enoki en tempura

Le Paris-Brest, mousse légère à la cacahuète

Balade Gourmande : Menu 6 plats au choix du chef
à 65 € sans vins ou à 84 € avec vins (3 verres de vin de 10 cl)

Notre menu Balade Gourmande est servie par table entière.

Menu Plaisir à 48 €

Dégustation de saveurs

Chair de crabe en raviole de légumes, condiment aux agrumes et guacamole,
salade aux herbes fraîches

L'oeuf parfait sur son nid de céleri rave, écume à la brisure de truffe

Velouté de potimarron, graine de courge torréfié et huile fumée,
crème montée à la ciboulette

Joue de bœuf façon rossini,
mousseline et chips de panais, demi-glace au Porto

Notre tartelette tiède au chocolat valrhona Grand Cru Guanaja

Prix nets

Nos Entrées

Tarte fine au parfum des bois, champignons cuits, crus et en tempura,
pistou de roquette et glace parmesan 22 €

Carpaccio de lotte au curry, sommité de romanesco en pickels,
salade d'herbes et dés de citron 24 €

Escalope de foie gras de canard poêlée, pommes caramélisées et en gelée,
jus à la cardamome et au Marc de Gewurztraminer Schaetzel 29 €

Marbré de foie gras de canard, cœur à la figue,
madère en réduction, figue rôtie 26 €

Nos Plats

La pêche suivant les arrivages de nos poissonniers 30 € à 36 €

Pigeonneau de la maison Kieffer, suprêmes cuits à basse température,
les cuisses en ravioles de foie gras, jus à l'arachide, cacahuètes torréfiées 32 €

Ris de veau en croustillant, pané aux fruits secs, textures de topinambour,
jus tranché à l'huile de noix 36 €

Suprême de poulet de la maison Koerckel, käseknepfle comme
la « grand-mère », légumes au jus, sauce façon albuféra 31 €

Nos Fromages

Plateau de fromages affinés par la fromagerie Turrette 12 €

Tarte flambée au Sainte Maure de Touraine,
copeaux de poire et noix fraîche 10 €

Nos Desserts

A commander en début de repas afin de mieux vous satisfaire

Sphère exotique, mousse coco et cœur à l'ananas 12 €

Déclinaison autour de la pomme,
sablé breton, glace caramel / beurre noisette 12 €

Vacherin glacé contemporain décliné aux fruits de saison 12 €

Notre dégustation de chocolat 14 €

Le Titre de Maître Restaurateur a été décerné au Clos des Délices
en reconnaissance de la qualité de sa prestation.

Bœuf et Veau : origine France - Prix nets

Notre chef travaille des produits de saison, certains plats peuvent donc être soumis à des modifications.

Composition des menus et des plats non contractuels, les ingrédients peuvent être modifiés à tout moment sans préavis.

Nous vous accueillons de 11 h 45 à 13 h 45 pour le déjeuner et de 18 h 45 à 20 h 45 pour le dîner.

Le restaurant est fermé le dimanche soir.

