

OUVERT LE SOIR
DU LUNDI AU SAMEDI
19H - 21H30



La Table du Clos des Bruyeres



Carte du 28 juin au 31 juillet 2021

*Oubliez vos «à priori» sur les restaurants d'hôtel,
ici le chef cuisine tout maison avec des produits frais.*

Laissez-vous tenter!

LES ENTREES

Foie gras maison au porto, confiture de groseille fraîche,
pain toasté du boulanger « La petite Fournée » 15,00 €

Picodon en 3 façons (aumônière picodon poire, crème brûlée,
toast de picodon au miel de châtaignier) 14,00 €

Salade estivale (melon, tomates d'antan, jambon cru, pignons de pin,
parmesan, salade romaine, oignons rouge, radis,
vinaigrette à la framboise) 13,00€
Plat 17,00€

LES PLATS ENFANTS

Steak haché maison et ses frites maison 9,00 €

Pâtes à la carbonara 9,00 €

Assiette de frites maison ou Assiette de légumes 5,00 €

Nos plats sont faits maison par notre chef
Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit



OUVERT LE SOIR
DU LUNDI AU SAMEDI
19H - 21H30



La Table du Clos des Bruyères

Carte du 28 juin au 31 juillet 2021

LES PLATS

Big Burger (pain du boulanger « La petite Fournée », bacon, cheddar, steak haché maison, tomates, salade, cornichon)	16,00 €
Risotto aux champignons frais	13,00 €
Mi-cuit de thon au sésame, wok de légumes croquants	15,00 €
Filet de boeuf beurre Maître d'hôtel ou sauce roquefort	20,00 €

Accompagnements: Légumes grillés et/ou frites maison et/ou gratin dauphinois

LES DESSERTS

Mi-cuit chocolat Valrhona sauce caramel beurre salé	7,00 €
Moelleux à la châtaigne, coulis de fruits rouges et noix caramélisées	8,00 €
Panacotta vanille et citron vert, wok de fruits frais	7,50 €
Faisselle à la crème de marron ou coulis de fruits rouges	5,00 €
Assiette de fromage	8,00 €
Fromage Gourmand (Assiette de fromage + 1 verre de vin)	10,00 €

Nos plats sont faits maison par notre chef
Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

