



Menu Chambord 39 €

(Le soir uniquement du lundi au vendredi)

Le saumon mariné « façon Clos »

ou

Le foie gras de canard

La poêlée de St Jacques

Le duo de poissons

ou

Le médaillon de bœuf dans le filet, sauce aux cèpes

ou

La quenelle aux morilles

Le choix des fromages

ou

Le choix des desserts

Menu homard

sur commande 24h à l'avance

Canadien ou européen au poids, prix du marché

Réservations

04 78 80 52 11

07 50 80 17 98

leclosgourmand@yahoo.fr

Parking gratuit le soir sur réservation

Le Clos Gourmand

Les Antipastis

5 à 10 minutes

Le jambon cru Serrano	5,00 €
Le saumon mariné « façon Clos Gourmand »	10,00 €
Le foie gras mi-cuit	10,00 €
Le saumon mariné et foie gras	12,00 €

Les Plats

(Bistrot uniquement)

Le tartare de saumon et sa garniture	20,00 €
Le gratin de queues d'écrevisses avec ses pâtes fraîches maison	20,00 €
Les pâtes fraîches aux cèpes	20,00 €
La quenelle lyonnaise aux cèpes	20,00 €
Cuisse de canard confite	20,00 €
Le filet mignon	20,00 €
La bavette d'Aloyau (voir ardoise)	
Les rognons de veau au Madère	22,00 €

Les Suggestions

voir ardoise

Le café	1,50 €
Infusions, thés	3,50 €

Tributaire des arrivages et du marché, veuillez nous excuser si nous ne pouvons satisfaire votre choix



Le Clos Gourmand

Les Entrées (le soir uniquement)

Préparation 20 minutes

Les ravioles de foie gras à la nage	18,00 €
La soupe d'escargots en croûte	18,00 €
Les œufs brouillés au caviar (sur commande)	prix du caviar

Les Fromages

Le fromage blanc : nature ou crème	5,00 €
La cervelle de canuts	7,00 €
Saint Marcellin	entier 7,00 €
Saint Félicien	½ 7 € entier 10,00 €
La terrine de roquefort maison	7,00 €

LECLOS GOURMAND

RESTAURANT

Les Desserts

Ananas frais	6,00 €
La coupe ardéchoise	8,00 €
Nougat glacé maison	8,00 €
La crème brûlée	8,00 €
La mousse au chocolat	8,00 €
Fondant au chocolat	8,00 €
La profiterole	10,00 €
Assiette gourmande	10,00 €

Le Clos Gourmand

Les Antipastis

Le jambon cru Serrano	5,00 €
Le saumon mariné « façon Clos Gourmand »	10,00 €
Le foie gras mi-cuit	10,00 €
Le saumon mariné et foie gras	12,00 €

Les Plats

La Poêlée de St Jacques	28,00 €
L'assiette de poissons « Clos Gourmand » parillade de trois produits de la mer	28,00 €
Le loup ou la daurade au four, selon arrivage, et on découpe votre poisson	
Les pâtes fraîches aux morilles	25,00 €
La quenelle lyonnaise aux morilles	25,00 €
Les rognons de veau au Madère	22,00 €
Le magret de canard entier rôti	28,00 €
Le steak tartare dans le filet, coupé au couteau	28,00 €
Le filet de bœuf sauce aux cèpes et morilles	32,00 €
Le T-bone de veau	29,00 €
Le tournedos de bœuf « Rossini », sauce madère, Toast chaud, foie gras	35,00 €
Le tournedos aux morilles	35,00 €
Le chateaubriand (Cœur de filet de bœuf 500g pour 2 pers.)	78,00 €

Les Suggestions

voir ardoise

Le café et sa truffe maison	2,50 €
Infusions, thés	3,50 €

Tributaire des arrivages et du marché, veuillez nous excuser si nous ne pouvons satisfaire votre
choix

Carte des consommations

Les eaux

Evian	100 cl	5,00 €
Evian	50 cl	3,50 €
Badoit	100 cl	5,00 €
Badoit	50 cl	3,50 €
Perrier	33 cl	3,50 €

Les bières

Hoegaarden (bière blanche)	25 cl	4,00 €
Leffe blonde	25 cl	4,00 €
Leffe brune	25 cl	4,00 €

Apéritifs et Digestifs

Anisés	2 cl	4,00 €
Kir vin blanc	15 cl	6,00 €
Kir royal	12 cl	12,00 €
Vins cuits	6 cl	6,00 €
Americano maison		10,00 €
Apéritif maison	12 cl	13,00 €
Coupe de champagne	15 cl	15,00 €
Digestif usuel	4 cl	6,00 €
Alcool brun	4 cl	7,00 €
Alcool blanc ou Rhum Diplomatico ou Gin Blackwoods 2017	4 cl	8,00 €
Digestifs supérieurs	4 cl	15,00 €

Les Whisky et les Bourbons

JB	4 cl	6,00 €
Paddy	4 cl	6,00 €
Chivas 12 ans	4 cl	9,00 €
Jack Daniel's	4 cl	9,00 €

Le Chariot de Digestif

AUTRES ALCOOLS, SPIRITUEUX ET WHISKY _____

Sélection vins Vallée du Rhône

Verre de 15 cl Bouteille

Blanc

Saint-Péray-cave de Tain _____	2019	9,00 €	45,00 €
Condrieu – Cave Saint Désirat _____	2018		71,00 €
Condrieu – Guigal « La Doriane » _____	2003		262,00 €

Rouge

Côte du Rhône Réserve _____		4,00 €	20,00 €
Côte du Rhône – Guigal _____		6,00 €	25,00 €
Crôzes-Hermitage – Chapoutier « Petite Ruche » _____	2019	8,50 €	42,00 €
Saint Joseph – Chapoutier « Deschamps » _____	2019	9,00 €	45,00 €
Gigondas – Chapoutier _____	2020		58,00 €
Châteauneuf du pape – Chapoutier « La Bernardine » _____	2017		80,00 €

Sélection vins de Bourgogne

Verre de 15 cl Bouteille

Blanc

Mâcon – La Roche vineuse – Domaine Chêne _____	2019	6,00 €	28,00 €
Pouilly Fuissé _____	2020		46,00 €
Montagny 1 ^{er} cru _____	2017		58,00 €
Chablis _____	2019		48,00 €

Rouge

Brouilly _____	2019	6,50 €	32,00 €
Hautes Côtes de Beaune Villages _____	2017	8,00 €	40,00 €
Givry 1 ^{er} Cru _____	2017		58,00 €
Mercurey – Bouchard _____	2017		62,00 €
Santenay - Vieilles Vignes Louis Lequin _____	2014		78,00 €
Pommard - Bouchard Père & fils _____	2017		130,00 €

Musigny Grand Cru _____	1982		369,00 €
Vosne-Romanée _____	1976		369,00 €

Vin de cépage

Le viognier du moment _____		4,00 €	20,00 €
-----------------------------	--	--------	---------

Sélection vins Val de Loire

Verre de 15 cl Bouteille

Blanc

Sancerre _____	2018	8,00 €	39,00 €
Pouilly fumé _____	2018		44,00 €
Coteaux du Layon premier cru Chaume (moelleux) _____	2011		83,00 €

Rouge

Saumur Champigny – Le Puy aux Cerfs _____	2018	6,50 €	32,00 €
St Nicolas de Bourgueuil - Domaine de la Chevalerie _____	2017		38,00 €

Sélection vins de Bordeaux

Verre de 15 cl Bouteille

Blanc

Sainte Croix du Mont _____		7,00 €	35,00 €
Sauternes Les ramparts _____	2003		89,00 €
Sauternes – Château Les Justices _____	1994		199,00 €

Rouge

Graves _____		8,00 €	38,00 €
Lalande de Pomerol _____		8,00 €	40,00 €
Médoc – Château de Bense _____			45,00 €
Haut Médoc Cru Bourgeois - Château Doyac _____			50,00 €
Moulis – Château Moulin de Saint Vincent _____			54,00 €
Haut Médoc – Château Coufran _____	2010		75,00 €
Pomerol – Château du Tailhas _____	2015		91,00 €
Pomerol – Clos René _____	2013		135,00 €
Moulis – Château Maucaillou _____	2013		120,00 €
Médoc – Canon Fronsac La Truffière _____	1987		258,00 €
Pomerol – Château Mazyres _____	1978		301,00 €
Saint Emilion 1 ^{er} Grand Cru Classé – Château Canon _____	1978		333,00 €
Pauillac – Château Mouton Rotchild _____	1977		755,00 €

Sélection vins de Provence

Verre de 15 cl Bouteille

Rosé

Côte de Provence _____		4,00 €	20,00 €
Bandol rosé _____			36,00 €
Puech – Haut Argati _____			39,00 €
Puech – Haut Terron _____			48,00 €

Sélection Champagne

Larmigny _____		68,00 €
Larmigny rosé _____		72,00 €
Mumm _____		85,00 €