



Pour commencer...

- ✓ **Le pot-au-feu végétal** 13 €
Bouillon forestier et arlequin de légumes de saison
- La royale de foie gras** 16 €
Tuiles de pain d'épices, gel citron rôti et jeunes pousses de mesclun
- La trilogie d'huîtres n°3** (*origine selon arrivage*) 17 €
En trois façons : émulsion estragon, poire citronnée, et vinaigre de vin vieux-échalotes

Entre terre et mer

- La montgolfière de lotte et gambas** 26 €
Bouillon de poisson crémé et infusé au safran de Laurent Morfin, mini quenelles du Royans
- ✓ **La pastilla forestière en persillade** 21 €
Marrons, cannelle et crème de cèpes
- Le canard français IGP en deux cuissons** 25 €
Caramel à l'orange monté au beurre et croustillant de pommes de terre à la truffe
- Le filet de bœuf français** 26 €
Jus de viande crémé-truffé et gnocchis maison

Pour finir en douceur...

- L'assiette de fromages affinés** 12 €
Assortiment du moment
- La bûche au chocolat Valrhôna** 12 €
Biscuit brownie, cœur praliné et crème glacée au caramel
- Le finger coco-banane** 12 €
Crème glacée à la vanille Bourbon
- Le café gourmand** 13 €
Assortiment du moment
- La salade de fruits frais maison et sorbet du moment** 9 €
- Glace M.A. Création** 4 €/boule
Parfum : Caramel, Citron-basilic, Chocolat, Yaourt, Vanille





A partager

L'assiette de fromages affinés Assortiment du moment	12 €
La planche mixte Assortiment de fromages, rosette de Lyon et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois	19 €
L'assiette de jambon Serrano, 18 mois et rosette de Lyon	15 €
Le croque à la truffe Au vieux comté et jambon Rostello	15 €
Le saumon fumé maison et chutney du moment	15 €

Les incontournables

Sous réserve de disponibilité et selon arrivage

Le faux-filet Simmental maturé Beurre de cèpes	13 €/ 100g
Le turbot Rôti au four	9 €/ 100g
La garniture au choix : La pomme purée ou les légumes de saison	

Carte des boissons



Toute l'équipe du Clos Syrah
vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année

Le Menu

45€

Amuse-bouche du chef

Pour commencer...

Le pot-au-feu végétal

Bouillon forestier et arlequin de légumes de saison

ou

La royale de foie gras

Tuiles de pain d'épices, gel citron rôti et jeunes pousses de mesclun

Entre terre et mer

La montgolfière de lotte et gambas

Bouillon de poisson crémé et infusé au safran de Laurent Morfin, mini quenelles du Royans

ou

Le canard français IGP en deux cuissons

Caramel à l'orange monté au beurre et croustillant de pommes de terre à la truffe

Pour finir en douceur

bûche au chocolat Valrhôna

Biscuit brownie, cœur praliné et crème glacée au caramel

ou

Le finger coco-banane

Crème glacée à la vanille Bourbon

Possibilité d'alternative végétarienne

