

## Les entrées

### Le feuilleté à la fête

Jambon Serrano 18 mois, sauce au miel et poire pochée au vin rouge

13 €

### Le pâté croûte de volaille et foie gras

Pickles de moutarde et jeunes pousses de salade

16 €

### ✓ La brouillade d'œuf à la truffe de Xavier

Pain toasté au beurre demi-sel

17 €

## Les plats

### Le filet de bœuf français Wellington

Jus réduit et panais grillé

28 €

### ✓ Le velouté de topinambours

Chantilly à la noisette, herbes fraîches et huile d'olive Richard

19 €

### Le filet de dorade

Grillé à la plancha, beurre grenoblois, riz vénéré façon pilaf et fenouil croquant

23 €

### La blanquette de cuisses de poulet

Riz basmati

20 €

## Les desserts

### L'assiette de fromages affinés

Assortiment du moment

12 €

### La forêt noire

Croustillant cacao, biscuit chocolat, compote de fruits rouges et Amarena, mousse chocolat Valrhôna et enrobage gourmand noir, chantilly vanille

12 €

### Le pomme-caramel

Croustillant amandes, biscuit aux épices, pommes caramélisées, enrobage Dulcey et chantilly Dulcey

12 €

### Le café gourmand

Assortiment du moment

13 €

### La salade de fruits frais maison et sorbet du moment

9 €

### Glace M.A. Création

Parfum : Caramel, Citron-basilic, Chocolat, Yaourt, Vanille

4 €/boule



## 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 €

### La cervelle de Canut et les légumes du moment

10 €

## Les incontournables

*A partager - Sous réserve de disponibilité et selon arrivage*

### La pièce de bœuf du moment

Saisi à la plancha, bouquet aromatique et beurre condimenté

*Entre 400g et 1kg, selon disponibilité*

13 €/ 100g

### Le Plat "Romain Attanasio"

Le turbot entier rôti au four avec de l'ail, citron et beurre

*Entre 900g et 1,3kg selon les arrivages*

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 une bonne année 2025 !

*Les prix sont en euro, taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne.  
Nous tenons une liste des allergènes à votre disposition.*



## Le Menu

40€

### Amuse-bouche du chef

## Les entrées

### Le feuilleté à la fête

Jambon Serrano 18 mois, sauce au miel  
et poire pochée au vin rouge

ou

### La brouillade d'œuf à la truffe de Xavier

Pain toasté au beurre demi-sel

## Les plats

### Le filet de bœuf français Wellington

Jus réduit et panais grillé

ou

### Le filet de dorade

Grillé à la plancha, beurre grenoblois,  
riz vénéré façon pilaf et fenouil croquant

## Les desserts

### La forêt noire

Croustillant cacao, biscuit chocolat, compote de fruits  
rouges et Amarena, mousse chocolat Valrhôna et  
enrobage gourmand noir, chantilly vanille

ou

### Le pomme-caramel

Croustillant amandes, biscuit aux épices, pommes  
caramélisées, enrobage Dulcey et chantilly Dulcey