

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

15 €

Les plats

Le magret de canard IGP du Sud Ouest

Jus réduit, trilogie de carottes en couleurs et en textures

24 €

✓ 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 joue de porc

Confite au vin rouge, compotée de butternut à la citronnelle et pickles maison

21 €

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 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 magret de canard IGP du Sud Ouest

Jus réduit, trilogie de carottes en couleurs et en textures

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