



RESTAURANT

MENU GOURMAND 1 45 Euros

(Possibilité d'échanges avec le Menu Gourmand 2)

LES ENTREES (1 seul choix possible)

- Printanière aux deux saumons, fumés et marinés
- Foie gras de canard « maison » (Supplément 8€)
- Aumônière de crustacés aux petits légumes

LE SORBET

LES PLATS (1 seul choix possible)

- Tournedos de cœur de rumsteck façon « Rossini »
- Cuisse de canard aux fruits rouges
- Poisson selon l'arrivage (Turbot, Sole, Lotte, Bar, etc...)

LES DESSERTS DE CIRCONSTANCES (1 seul choix possible)

- Poirier au coulis de fruits rouges
- Fondant aux deux chocolats noir et blanc
- Framboisier sur son coulis de saison
- Gâteau Belle-Hélène
- Fraisier, crème Anglaise
- Gâteau au chocolat amer



RESTAURANT

MENU GOURMAND 2 50 Euros

(Possibilité d'échanges avec le Menu Gourmand 2)

LES ENTREES (1 seul choix possible)

- Salade de magrets fumés et ris d'agneau tièdes
- Pressé de foie gras de canard « maison », aromatisé au vin blanc liquoreux (Supplément 8 €)
- Saumon mariné à l'aneth

LE SORBET

LES PLATS (1 seul choix possible)

- Tournedos de rumsteck, sauce échalotes et fleur de thym
- Jambonnette de canard au poivre vert
- Poisson selon l'arrivage (Turbot, Sole, Lotte, Bar, etc...)

LE BRIE ET SA SALADE

LES DESSERTS DE CIRCONSTANCES (1 seul choix possible)

- Poirier au coulis de fruits rouges
- Fondant aux deux chocolats noir et blanc
- Framboisier sur son coulis de saison
- Gâteau Belle-Hélène
- Fraisier, crème Anglaise
- Gâteau au chocolat amer



MENU PROMENADE 56 Euros

(Possibilité d'échanges avec le Menu Prestige)

LES ENTREES FROIDES (1 seul choix possible)

- Foie gras de canard, bouquetière de salade à l'huile de noisettes (Supplément 8€)
- Tartine de jambon de pays, purée de chèvre à la tomate, huile d'olives
- Roulé de saumon fumé, duxelles de champignons à la menthe fraîche

LES ENTREES CHAUDES (1 seul choix possible)

- Flan de foie gras
- Feuilleté d'escargots, coulis de tomates et menthe fraîche
- Aumônière de noix de Saint-Jacques, sauce champignons

LE SORBET

LES PLATS (1 seul choix possible)

- Quasi de veau aux pommes fruits déglacées au Calvados
- Pièce de bœuf braisé au four, sauce Madère
- Poisson selon l'arrivage (Turbot, Sole, Lotte, Bar, etc...)

LE BRIE ET SA SALADE

LES DESSERTS (1 seul choix possible)

- Poirier au coulis de fruits rouges
- Fondant aux deux chocolats noir et blanc
- Framboisier sur son coulis de saison
- Gâteau Belle-Hélène
- Fraisier, crème Anglaise
- Gâteau au chocolat amer



MENU PRESTIGE 64 Euros

(Possibilité d'échanges avec le Menu Promenade)

LES ENTREES FROIDES (1 seul choix possible)

- Foie gras de canard aromatisé au Sauternes, pain brioché (Supplément 8 €)
- Saumon fumé de Norvège et son Blinis
- Salade folle du "Clos de la Marne"

LES POISSONS (1 seul choix possible)

- Turbot, sauce coquillage
- Médaillon de lotte au coulis de Langoustine
- Tournedos de saumon, sauce Basilic

LE SORBET

LES VIANDES (1 seul choix possible)

- Filet de bœuf Rossini
- Minute de magret de canard, chapelure d'herbes
- Souris d'agneau caramélisée et parfumée au cumin

LE BRIE ET SA SALADE

LES DESSERTS (1 seul choix possible)

- Poirier au coulis de fruits rouges
- Fondant aux deux chocolats noir et blanc
- Framboisier sur son coulis de saison
- Gâteau Belle-Hélène
- Fraisier, crème Anglaise
- Gâteau au chocolat amer



RESTAURANT

FORFAIT VINS + 20 Euros par personne

Kir mûre ou pêche avec amuse-bouche (1 seul choix)
Vin blanc à discrétion pendant le repas
Vin rouge à discrétion pendant le repas
Le café

FORFAIT VINS CHAMPAGNISÉ + 26 Euros par personne

Kir mûre ou pêche ou Sangria avec amuse-bouche (1 seul choix) Vin blanc à discrétion pendant le repas
Vin rouge à discrétion pendant le repas
Coupe de Champagne avec le dessert
Le café

N.B. : Concernant les menus « Promenade » et « Prestige », un supplément de 4.00 Euros par personne est demandé sur ces forfaits vins

Le Clos de la Marne 39, Quai de la Pie 94100 Saint-Maur-des-Fossés TEL : 01 48 89 72 12 Email : contact@leclosdelamarne.com Site : leclosdelamarne.com