

Le Clos De la Bronçais

*Envie de faire plaisir à des Amis, des Clients, des Collaborateurs
Offrez-leur une Formule « Carte Blanche au Chef »*

*Cocktail du Clos et ses Amuses Bouche
Une Entrée, Un Plat, Un Dessert
Un Verre de Vin avec Chaque Plat en Fonction des Choix
Eau Minérale
Café Mignardises*

SERVICE TRAITEUR

Nous vous proposons d'étudier ensemble vos désirs pour vos prestations extérieures



Les Entrées

Huitres de L'île de Noirmoutier n°3

Ostréiculteur Alain Gendron

Par 6 : 11 € Par 9 : 14 € Par 12 : 18 €

*Traditionnel Foie Gras de Canard Confit au Naturel
Cerises Amarena, Réduction Balsamique au Cacao 19 €*

*Tartare de Thon Rouge aux Graines de Sésame
Huile de Noix du Périgord, Créma Pesto Verdé 18 €*

Folle de Noirmoutier

Médailles de Homard et Langoustines Vinaigrette Balsamique 29 €

(Supplément de 7 € sur Tous les Menus Plaisirs)

Saumon et Rouget Barbet Fumés par nos Soins

Gambas Grillées Vinaigrette de Betterave 17 €

Poêlée d'Escargots en Persillade, Pleurotes, Shiitake et Bolets Jaunes 19 €

Les Poissons

Dos de Maigre Corse Grillé

Ecailles de Chorizo, Provençale de Légumes, Huile d'Olive 1er Cru 27 €

Vapeur de Cabillaud de la Criée de Saint Guénolé

Légumes de Saison, Beurre Blanc Tradition Nantaise 26 €

Noix de Coquille Saint Jacques Flambées au Single Malt

Shiitake et Risotto au Vieux Parmesan

Emulsion Lard Paysan 27 €

Prix Nets - Taxes et Service Compris Boissons Non Comprises

Les Viandes

*Ris de Veau Braisé en Habit de Grande Serrano 18 Mois,
Pomme Anna, Poêlée de Champignons de Saison, Sauce Crème Curcuma 32 €*

~~~~~

*Souris d'Agneau en Cuisson de Sept Heures  
Parfum de Garrigue Caviar d'Aubergines,  
Mousseline de Céléri à la Graines de Moutarde 28 €*

~~~~~

*Emincé de Rognon de Veau, Fondue d'Echalotes et Poivre à Queue
Shiitake Grenailles Bretonnes 24 €*

~~~~~

## *Les Fromages*

*Tartine de Curé Nantais Rôti,  
Mélange de Salade 6 €*

~~~~~

Aumônière de Reblochon aux Noix du Périgord 7 €

~~~~~

## *Dessert au Choix à la Carte*

~~~~~

MENU PLAISIR

Une Entrée, Un Plat, Un Dessert 44 €

*Une Entrée, Un Plat, Un Fromage,
Un Dessert 48 €*

Prix Nets - Taxes et Service Compris Boissons Non Comprises

CHOCOLATS VALRHONA

Membre du Cercle des Chefs

Moelleux Cœur Brulant

Chocolat Caraïbes au Cœur Coulant Pistache, Crème Amandes Douces

La Charlotte

*Biscuit à la Cuillère, Crémeux Ivoire Vanille, Nappage Cacao
Coulis Griottes*

Prix Unique des Desserts Valrhona 12 €

*IVOIRE 35 % Chocolat Blanc Création Gourmande
JIVARA 40 % Grand Cru de Chocolat au Lait- Mélange de Fèves
CARAIBE 66 % Grand Cru de Chocolat Noir Caraïbes*

*Palet Sablé au Caramel et sa Glace au Beurre Salé Guérandais
Confiture de Lait*

XXXXXXXXXX

*Croustillants de Poires aux Amandes
Coulis Caramel Parfum de Rhum Agricole*

XXXXXXXXXX

Coupe Colonel au Citron Vert Vodka Zubrowka Bison

XXXXXXXXXX

Gourmandise de Profiteroles du Clos, Sauce Chocolat Valrhona

XXXXXXXXXX

Café d'Alré, Thé Harney & Sons Gourmand

Prix Unique des Desserts 9 €

Prix Nets - Taxes et Service Compris Boissons Non Comprises