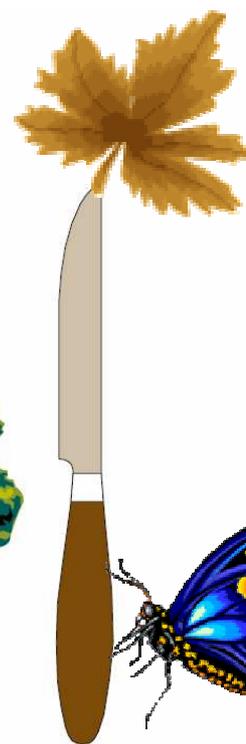
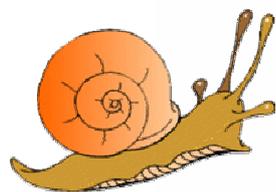
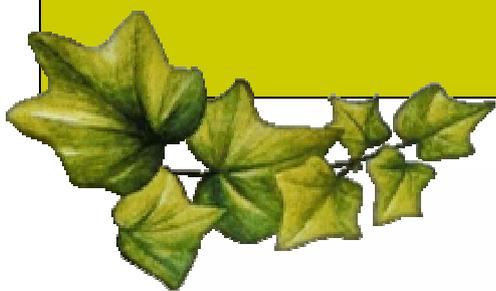




**Emmanuelle Fiore-Vernet et toute son Equipe
vous souhaite la Bienvenue au Restaurant
du Clos des Combottes
et vous Proposent
La Carte et les Menus
De la Salle « Clairière »**



**Les Produits de notre Carte Evoluent au gré des Saisons
avec l'aide de nos Fermiers et Producteurs Locaux,**

entre autres : La Charme aux Vaches, l'Arbre Rond, l'Abbaye de Citeaux, la Fromagerie Gaugry,
P.Marande, la Ferme de Lamargelle, M. Hierholzer, la Ferme des Louvières de St Julien ;
Nectars de Bourgogne et d'autres encore....

**En Réception, vous trouverez la liste de nos Producteurs et quelques uns de leurs
produits en Vente à la Boutique....**

Quelques Boissons

Notre offre du moment !

Apéritifs-Cocktails Originaux 7.00 €

- « Cocktail Cupidon »
- « Découverte Féminine »
- « Cocktail Jeussaipa »
- « Cocktail Cathédrale »
- « Cocktail Clairière »

Ypocras

Figoline

Melonade

Manzanade

Nectarine de la drome

Tarasque (raisin muscat du ventoux)

Violetine

Vins Pichet ou au Verre

Pichets de 50 cl 10.00 €

Blanc ; Rosé ; Rouge (Vins de Pays de
Différentes provenances ou opportunités du
moment)

Pichets de 25 cl 6.00 €

Blanc ; Rosé ; Rouge (Vins de Pays de
Différentes provenances ou opportunités du
moment)

au Verre (15 cl) 3.50 €

Blanc ; Rosé ; Rouge (Vins de Pays de
Différentes provenances ou opportunités du
moment)

Bourgogne Aligoté 4.00 €

Petit Chablis 4.50 €

Côtes de Provence Rosé 4.50 €

Bourgogne (Pinot Noir) 4.50 €

Fixin 5.20 €

Morey St Denis 5.70 €

Apéritifs Classiques et Autres Boissons

Apéritifs 4.60 €

Apéritif du Jour (12cl) , Kir (12 cl) , Anis (2 cl) , Baby (2cl)

Vins Doux Naturels

et Vins Cuits (7 cl) 6.20 €

Vin d'Amandes, Porto Blanc ; Rouge, Martini Blanc ; Rouge, Américano, Suze, Guignolet

Alcools et Digestifs 7.00 €

Cocktail des Hautes-Côtes à Base de Vin et Fruits Rouges (15cl) , Whisky (4 cl) , Crémant de Bourgogne (15 cl) ; Kir Royal et Crème de Cassis (12 cl) ; Coupe de Champagne 10 cl

Marc de Bourgogne, Cognac, Armagnac, Calvados, Grand Marnier, Get 27, Get 31... (4cl)

Liqueurs et Eaux de Vie de Poire, Framboise, Mirabelle... (4 cl)

Irish et Vieux Marc 8.50 €

Irish Cofee, Très Vieux Marc de Bourgogne, Viel Armagnac

Bière Pression 3.50 €

Jus de Fruits, Colas, Sirops 4.20 €

Tomate, Orange, Pamplemousse, Pomme, Raisin, Ananas, Abricot (20 cl)

Coca-Cola (33 cl) .

Eaux Minérales 4.80 €

Evian (100 cl) ; Badoit (100 cl)

Demi-Eaux minérales 3.30 €

Limonade (25cl) ; Evian (50 cl) ; Badoit (50 cl) ; Eau Pétillante de Marque

Café ; Décaféiné 2.50 €

Thé ; Infusion 2.50 €

Parfums de Nos Sirops

Menthe Glaciale

Fraise de Carpentras

Violette

Caramel

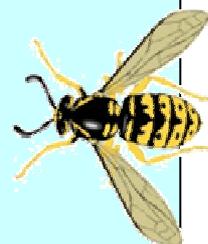
Café Moka

Framboise d'ardèche

Orangeade d'autrefois

Pomme Vanille de la Durance

Lavande de Grignan



Les Entrées Froides

Salade « Grignott' »

(Salade, Coppa, lamelles fromages, légumes marinés à l'huile d'olive et citron, croûtons)

7.50 €

Salade Gourmande du Clos

Foie Gras ; pépites de Magrets ; gésiers ; légumes croquants et tomates ; toast grillé

18,50 €

Petite Salade de nos Rivières

à la Truite, saumon et écrevisses tièdes

10.50 €

La Planche de Charcuteries

des Louvières , Et ses Divers Appétits

11.50 €

Cœur de Saumon d'Écosse

Fumé à Chaud aux Herbes Fraîches, crème fouettée mirepoix de légumes croquants, œufs de la Mer, Beurre et Toast Grillé

12.50 €

L'Assiette du Canard Musard

mini-crème brûlée au foie Gras ; Espuma de Foie gras ; glace et pépites de Magrets fumés ; confiture d'oignons, Fleur de Sel parfumée

21.50 €



La Carte

Les Entrées Chaudes

Fumoir des Moines

de Citeaux sur Salade

10.00 €

Les Six Escargots

de Bourgogne Traditionnels en coquille

9.00 €

Les Douze Escargots

de Bourgogne Traditionnels en coquille

14.50 €

Cocotte Lutée de St Jacques

petits légumes crévés (Spécialité du Clos)

19.90 €

L'œuf à la Fondue d'Époisses

9.90 €

Les Poissons

Suprême de Raie Ébarbée et Pelée

souignée d'Herbes à l'Huile de Citron, Assortiment de Légumes

18,90 €

Le Sac du Pêcheur

(Morceaux choisis de Poissons sans arête cuisinés façon Pôchouse)

19.50 €

Papillote sulfurisée de Cabillaud

Julienne de courgette, écrevisses, Beurre Blanc

16.50 €

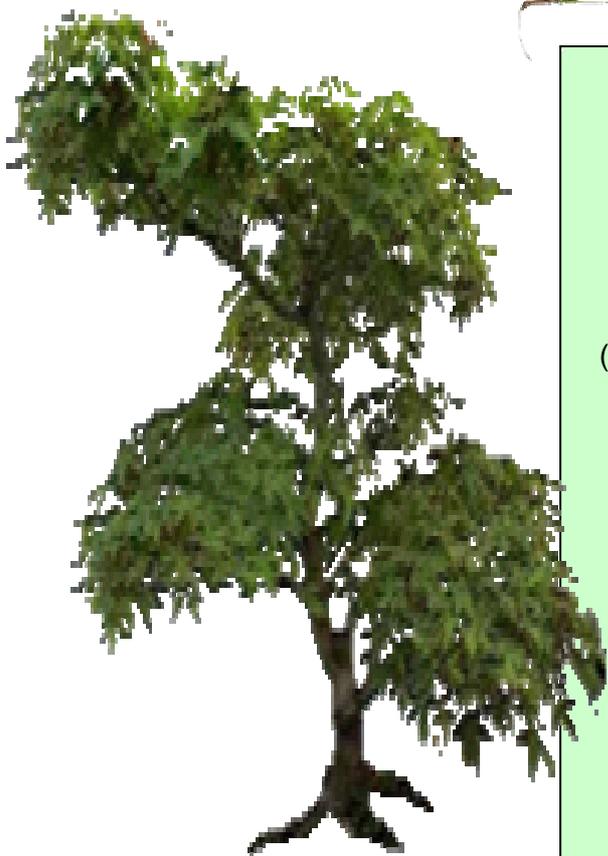
Truite de Rivières et ses copines à pinces

15.00 €

Brochette de Joues de Légines

Et son Risotto au fromage et Champignons

20.50 €



Les Oeufs

Deux Œufs pochés en Meurette 12.90 €

(sauce Vin Rouge, petits lardons et oignons) ; servis sur Toasts dans une Assiette Creuse

L'œuf à la Fondue d'Époisses 9.90 €

Les Viandes

Jambon à l'Os Traditionnel à la Crème 14.90 €

Moelleux de Porcelet au Gingembre léger façon  18,50 €

La Cuisse de Canard Musard confite Maison 14.90 €

Magret de Canard au Miel et Amandes 16.90 €

Tournedos de Faux-Filet de Bœuf poêlé 20.00 €

Petit Pot de Moutarde en Grains à l'Ancienne de chez Fallot Ecrasée de Pommes de Terre

La Souris d'Agneau Confite au Thym et au Romarin 22.00 €

Les Fromages

Tourniquet

des Fromages Régionaux
et d'Ailleurs

8,00 €

Plateau

des Fromages sélectionnés
du Maître d'Hôtel

5,00 €

Fromage Blanc

« La Charme aux Vaches »

5,00 €



Les Desserts

Le Grand Chariot des Délices

Pâtisseries ; Tartes ; Entremets ; Tiramisu Spécial de Romain ;
Macarons ; Fruits ; Chocolats ; crèmes et Coulis

15.00 €

La Salade de Fruits Frais et Secs, petite Meringue

7.50 €

Le Délice aux Poires de Marie

8.00 €

Le « Touchocolat »

9.50 €



Le Chocolat « Viennois » d'Auguste (bien chaud)

8.00 €

Café Terroir Gourmand

(ou Déca ou Thé) : Assorti de 3 Mini Desserts du moment

8.50 €



Vacherin Glacé Maison « Saveurs de Bourgogne »

Glaces Pain d'Épices, Poire, Cassis, Meringue, chantilly

9.00 €

La Coupe Colonel (2 boules citron + Vodka 2 cl)

9,00 €

La Coupe Mirabelle (2 boules mirabelle + Eau de Vie 2 cl)

9,00 €

Menu « du Jour »

14,10 € / pers.

(Cette même Formule Complète avec :
1 verre de Vin de Pays
ou ½ Eau de Source - pétillante ou plate - ;
Café inclus à 17,40 € / pers.

Ce Menu peut être servi en ¼ d'heure sur votre Demande.

Entrée du Jour

Ou la Salade Grignott'

(voir Ardoise du Lundi au vendredi)



Plat du Jour

Ou le Confit de Canard

(voir Ardoise du Lundi au vendredi)



L'Assiette des Fromages sélectionnés

Ou

Le Dessert sélectionné du Jour

*Ce menu est exclusivement servi en semaine du lundi au vendredi et uniquement au service de midi
Aucune Réduction ne peut intervenir sur ce menu*

Menu « Equilibre »

19,90 € TTC / pers.

**Menu « Minceur »
et « Végétarien »**

Salade Fraîcheur

mélange de petits légumes à l'huile d'Olive,
Comté râpé et Salade Verte de Saison



Papillote sulfurisée de Cabillaud

Julienne de courgette, écrevisses, Beurre
Blanc



Fromage Blanc de la Ferme

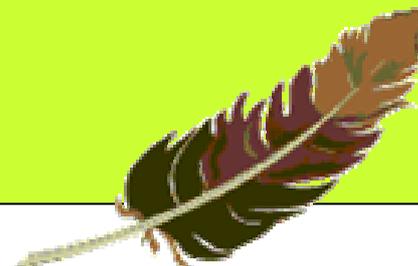
« La Charme aux Vaches »

Ou

Poêlée de Pamplemousse

au Miel et Menthe

Tresse caramélisée



Menu « Bambin »

Pour les enfants de moins de 10 ans

10 € TTC / enfant

Tomate farcie

à la volaille et au porcelet des Louvières

Ou

Galopin de Veau Haché,

Légumes et Purée

Ou

Filet Blanc de Flétan,

Légumes et Purée



**Petite Salade de Fruits
et sa Brochette de Bonbons**

Ou

**Petit Pot de Glace
et Sucette**

RÉGIMES PARTICULIERS ?

*Sur Demande,
Notre Equipe peut vous proposer
des Plats Sélectifs Spéciaux
pour vos Régimes Végétariens,
Végétaliens, Diététiques, et autres.*



Menu « Etape »

23,90 € / pers.

**(Cette même Formule Complète avec :
1 verre de Vin de Pays ou ½ de Source -
pétillante ou plate - ;
Café inclus à 27,90 € / pers.)**

Aucune Réduction ne peut intervenir sur ce menu

**La Planche des Charenteries
des Louvières** et ses Divers Appétits

ou

Cœur de Saumon d'Ecosse

Fumé à Chaud aux Herbes Fraîches,
crème fouettée mirepoix de légumes croquants,
œufs de la Mer, Beurre et Toast Grillé

ou

**Aumonière des Moines de Citeaux
sur Salade**

Fromage de l'Abbaye de Citeaux et Comté dans
une feuille de Brick en aumonière ;
Salade de Saison

❖

Deux Œufs pochés en Meurette

(sauce Vin Rouge, petits lardons et oignons) ;
servis sur Toasts dans une Assiette Creuse

ou

**La Souris d'Agneau Moelleuse
(suppl. 5 €)**

Fine viennoise aux herbes, jus léger au Thym et
Romarin, légumes colorés

ou

Le Sac du Pêcheur

Morceaux choisis façon « Pôchouse »

Poissons du moment cuisinés selon une recette
traditionnelle du Val de Saône avec
Un Vin Blanc de Bourgogne Aligoté, Ecrevisses,
oignons, croûtons aillés

❖

**Plateau des Fromages secs sélectionnés
du Maître d'Hotel**

ou

Le « Touchocolat »

ou

**La Salade de Fruits Frais et Sees
Petite Meringue**



Menu « Terroir »

27,90 € / pers.



❖

**12 Escargots de Bourgogne en Coquille
ou
L'œuf à la Fondue d'Epoisses**

❖

**Le Jambon à l'Os Traditionnel
à la Crème de Champignons et Madère
ou**

**Truite de Rivières
et ses copines à pinces**

❖

**Tourniquet des Fromages
Régionaux et d'Ailleurs**

❖

**Vacherin Glacé Maison
« Saveurs de Bourgogne »**

ou

Le « Touchocolat »

ou

**Poêlée de Pamplemousse
au Miel et Menthe
Tresse caramélisée**



Menu « Combottes »

33.00 TTC / pers.

*Spécialités
du Clos des Combottes...*

Dix ans déjà !



*Nous vous proposons pour ce Menu un Accord
Met et Vin particulièrement intéressant avec :*

*Un Verre de Ladoix Blanc
du domaine Jacob à Ladoix Serrigny
Et Un Verre de Morey-St-Denis
du domaine Magnien JP à Morey*

Pour 40 €

(Repas et ces 2 verres de vins.)



**Cocotte Lutée de St Jacques
petits légumes crévés**



**Moelleux de Porcelet
au Gingembre léger façon Gibier ***



**Tourniquet des Fromages
Régionaux et d'Ailleurs**



Le Grand Chariot des Délices

**Pâtisseries ; Tartes ; Entremets ;
Macarons ; Fruits ;
Chocolats ; crèmes et Coulis**

Menu « Gourmandises »

38.90 € TTC / pers.

« Fin et Copieux »



Les 12 Escargots de Bourgogne

Traditionnels dans leur Coquille

Ou

l'Assiette du Canard Mulard

mini-crème brûlée au foie Gras ;
Espuma de Foie gras ; glace et
pépites de Magrets fumés ; confiture d'oignons,
Fleur de Sel parfumée



Souris d'Agneau Confité

et moelleuse au Thym et au Romarin

Ou

Tournedos de Faux-Filet de Boeuf

Petit Pot de Moutarde en Grains de chez Fallot
Ecrasée de Pommes de Terre
Confit de petits légumes colorés

Ou

Brochette de Joints de Légumes

Et son Risotto au fromage et Champignons



Tourniquet des Fromages

Régionaux et d'Ailleurs



Le Grand Chariot des Délices

**Pâtisseries ; Tartes ; Entremets ;
Macarons ; Fruits ;
Chocolats ; crèmes et Coulis**

Attention, plus aucun changement ne pourra intervenir dans NOS MENUS, même avec supplément.

Notre CARTE est à votre disposition pour mixer à votre convenance les plats que vous souhaitez.

Un des produits de notre Carte peut manquer, il sera remplacé par un produit d'équivalence.

Merci de votre compréhension. Bon Appétit. Notre Equipe reste à votre écoute pour toutes suggestions futures.

Tous nos Menus sont accompagnés d'un Amuse-bouche d'Accueil

Le Domaine des Combottes



**Vous remercie de votre Visite
Et reste à votre Disposition
Pour vous présenter toutes nos Prestations**

Restauration à la Carte

ou

Organisation Clés en Mains

N'hésitez pas à demander nos forfaits à partir de 10 pers.

- **Mariages ; Soirées Dansantes**
- **Repas de Famille, Baptêmes, Communions, Anniversaires**
- **Vins d'Honneurs et Pot de Départ**
- **Buffets Divers, Brunch, Goûters, Petits Déjeuners**
- **Séminaires d'Entreprises, Journée d'Etudes, Réunions**
- **Repas à Thème ; St Valentin, St Sylvestre etc...**

Sébergement

**Un Hôtel de 10 chambres
Une Villa-Hôtel de 7 chambres
Un Gîte de 17 lits
Un Meublé pour 5 personnes**



ATTENTION !

**Lors de votre Venue, Merci de
surveiller vos
enfants**

**pour qu'ils respectent
le travail du Paysagiste .
Pour conserver notre
environnement extérieur
avenant, Il est souhaitable
d'Eviter de marcher
sur les Arbustes Naissants
et Plates-Bandes en construction.
Il peut s'avérer Dangereux
de circuler au milieu des
pierres glissantes et coupantes
et des épineux.**

**Les Montées d'escalier ne sont
pas des terrains de jeux.
Il est interdit de courir et de se
pencher sur les balustrades.**

**Nous vous rappelons que les
enfants sont sous l'entière
responsabilité de leurs
Parents.**

Opportunité du Moment ! (exemple)

formule changeante en fonction des opportunités du Marché et de nos Vins

39.90 € TTC/pers. UNE SEULE FORMULE – UN SEULE PRIX !

Apéritif – Repas – Boissons incluses

39.90 €

TTC / pers.
(repas tout compris)
Repas
Apéritif Vins Eaux
Café

Le Menu

Spécial Poissons !

Cocktail du Pêcheur

Ou du Matelot

(assortiment de Mise en Bouche à partager)

*

Marinade de Thon Cru

au Citron Vert, gingembre et lait de coco
Macon Verzé, domaine Clavelier à Comblanchien
Ou Carafe de Jus de Fruits)

*

Brochette de Joues de Légines

Et son Risotto au fromage et Champignons
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits « Las Acacias », domaine
Clavelier à Comblanchien
Ou Carafe de Jus de Fruits

*

**Tourniquet des Fromages Régionaux et
d'Ailleurs**

*

Le Dessert du Marin

« James Cook »

A base de chocolat

Ou Le Grand Chariot des

Déslices

*

Eaux Plates et Pétillantes
Café compris

