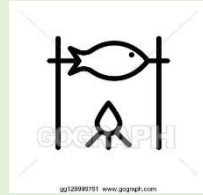


## Notre Carte de saison

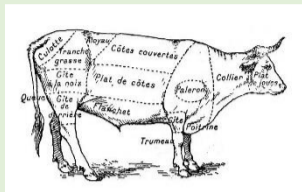
- ★ *La grande salade de truite fumée par nos soins, au bois de hêtre* 14.80 €  
*Avec un dessert au choix, hors café gourmand* 18.60 €
- ★ *La grande salade de Saint Marcellin rôti avec son lard croquant* 14.80 €  
*Avec un dessert au choix, hors café gourmand* 18.60 €
- ★ *La grande salade Cesare à notre façon, hors café gourmand* 14.80 €  
*Avec un dessert au choix, hors café gourmand* 18.60 €



\* *Le tartare au couteau de bœuf Charolais (180 gr)* 16.80 €

*Accompagné de son œuf fermier cru  
Pommes frites et salade verte à l'huile de noisettes.*

*Le carpaccio de bœuf charolais à l'huile d'olive et ses copeaux de parmesan* 13.50 €  
*Le double carpaccio de bœuf en deux passes* 18.50 €



**Formule à 20.90 € :** Une entrée, un plat chaud garni et son dessert

**Formule à 17.30 € :** Une entrée et son plat chaud garni ou un plat chaud garni et son dessert

### Nos entrées

-La terrine de légumes frais de chez nous, crème légère aux fines herbes

Ou

-La timbale de fromage frais de campagne à la truite fumée

Et fines herbes potagères

Ou

-Le petit pâté chaud de viande aux légumes printaniers.

Ou

-L'assortiment de crudités de saison et son œuf dur « fermier »

### Nos plats garnis et ses deux garnitures

-La pièce bouchère grillée selon Saint Laurent, sauce chorizo doux

(Bœuf, porc, veau, agneau...)

Pommes frites

Ou

-La poêlée de rognons de veau minute à la moutarde de Dijon



### Les plats en deux façons

Le dos de cabillaud chaud au coulis provençal

Ou

Le dos de cabillaud froid et son aioli méditerranéen

Mesclun et légumes verts

-----

Le poulet noir fermier Bourguignon chaud dans son jus

Ou

Le poulet noir fermier Bourguignon rôti froid avec

Mesclun et pommes frites

\* Une entrée seule : 6.50 € \* un plat garni seul : 13.50 € \* Un dessert seul : 6.80 € \* Un café des grands gourmands : 7.80 €

## Chocolat

### Une gourmandise

Le tiramisu du jour maison selon Anaïs

Ou

Un moelleux au chocolat cœur fondant et sa glace vanille Bourbon

Ou

Le méli-mélo de fruits frais de saison à la menthe poivrée

Ou

Une coupe glacée aux griottes de Fougerolles **ou** La coupe de fraises Melba

Ou

Un café Des Grands Gourmands (sup 2.90 € dans les formules)

Ou

Une faisselle de fromage blanc de campagne Aux fines herbes ou confiture Corse de cerises noires



\*En cas d'allergie ou restriction alimentaires, nous vous remercions de nous en informer dès la prise de votre commande.

\* Nos frites sont cuisinées à la graisse de bœuf.

# ***Le Clos Mutaut***

***Restaurant-Brasserie***

***Depuis 1998***

***Le Service Traiteur de tous vos événements***

***Service Déjeuner en Drive***

***Les plateaux repas froids ou chauds***

***La salle de séminaire***

***[closmutaut.fr](http://closmutaut.fr)***