

# La Closerie

Brasserie Française

## Les entrées

---

- Soupe de poissons de roche et sa rouille 90 dhs  
Carpaccio de bœuf fumé et condiments 110 dhs  
Tartare de saumon, crème de citron caviar d'Essaouira 120 dhs  
6 Huîtres de Dakhla 120 dhs  
Œuf parfait, mousse de vieux comté et magret fumé 110 dhs  
6 Escargots en persillade 90 dhs  
Salade César au poulet fermier 90 dhs  
Salade gourmande du Périgord 120 dhs  
Foie gras mi-cuit, confit de fruits d'hiver 150 dhs

## Les plats - viandes

---

- Bœuf bourguignon à l'ancienne 180 dhs  
Bavette à l'échalote, frites, salade 180 dhs  
Carré d'agneau rôti en croûte d'agrumes, velours de carottes aux épices douces  
et confit de dattes medjul 210 dhs  
Tartare de filet de bœuf charolais au pistou, pommes grenailles croustillantes 190 dhs  
Cuisse de confit de canard grillée, pommes de terre sarladaises 220 dhs  
Filet de bœuf Rossini sauce Périgueux, gratin dauphinois 290 dhs  
Filet de bœuf sauce Périgueux, gratin dauphinois 230 dhs

## La pièce du boucher

---

- Belle côte de bœuf maturée pour deux personnes 490 dhs/kg  
et ses garnitures

## Les plats - poissons & pâtes

---

- Linguine à la langouste 220 dhs  
Pavé de saumon à l'unilatéral, légumes en différentes textures 190 dhs  
Gratin de Saint-Jacques aux champignons 240 dhs  
Filet de bar rôti façon basquaise, beurre de pignons de pin 290 dhs  
Risotto crémeux aux calamars 230 dhs

# La Closerie

Brasserie Française

## Notre sélection de garnitures

---

Purée de pommes de terre 40 dhs

Poêlée de légumes 40 dhs

Gratin dauphinois 40 dhs

Pommes de terre grenaille 40 dhs

## Les fromages

---

L'assiette de 4 fromages affinés 110 dhs

L'assiette de 6 fromages affinés 150 dhs

## Les desserts

---

Coulant chocolat au poivre de Sichuan 70 dhs

Paris-Casa, chou croquant et crème pralinée à la pistache craquante 70 dhs

Comme une poire « Belle-Hélène » 70 dhs

Vacherin aux fruits de saison 70 dhs

Trilogie de sorbets 70 dhs

Wifi : *lacloserie* / mot de passe : *lacloserie*