

Bienvenue au Clos,
véritable lieu de vie du Château la Commaraine.


Bistrot chic et vibrant, Le Clos est une table où l'on aime se retrouver, savourer et partager une cuisine sincère, orchestrée avec soin par les chefs Christophe Raoux et Jérôme Rioux.

Face à la cuverie, chaque assiette dialogue avec le vin : on le voit naître, on le comprend, on le goûte, et la cuisine s'en fait l'écho naturel.

Ici, le bien manger se réinvente au fil des saisons à travers des produits locaux, une tradition vivante et une créativité assumée.



ENTRÉE

Asperges vertes et blanches d'Armelle Dubois
mimosa d'œuf, hollandaise à l'orange  28 €
(végétarien)

Gambas française
miso blanc, concentré d'algues 29 €

Saumon en gravlax au cassis
croustillant de seigle, cream cheese 24 €

Pâté croûte de canard maison
pistache, pickles 30 €

Bouillon de dashi
pak-choï, champignon 28 €
(vegan)



À PARTAGER

Caviar Oscière Petrossian
50g 270 €
125g 620 €

Caviar Gold Impérial Gourmet House
30g 150 €
50g 240 €
125g 590 €

SUPPLÉMENT

Caviar Gold Impérial Gourmet House 10g 35 €



*Prix nets en euros, taxes et service compris.
Les chèques ne sont pas acceptés.*



*Caring, Deeply
Plat mettant à l'honneur les produits locaux de notre région.*


*Origine de nos viandes : France.
Nos poissons sont issus de la pêche durable.*

La liste des allergènes est disponible à l'accueil.



POISSON

Bar cuit à l'huile de chorizo
coquillages, tétragone 48 €

Truite confite de la Maison Crisenon 
poêlée de champignons, jus de bœuf, yuzu 38 €

Cabillaud au barbecue, béarnaise de vin rouge
risotto d'orzo au citron confit 42 €


PÂTE & RISOTTO

Rigatoni aux champignons
vieux parmesan 39 €
(végétarien)

Homard rôti, risotto de fregola au safran
huile d'herbes 78 €



VIANDE

Volaille de Bresse Deglulaire, macaronis gratinés
jus au vinaigre du Domaine  44 €

Agneau de Belaun, asperge blanche grillée
condiment au pinot noir 52 €

Filet de bœuf, huître Cadoret
pomme dauphine au nori 59 €


ACCOMPAGNEMENT 10 €

Frites maison
Salade verte
Légumes de saison
Purée de pomme de terre





FROMAGE

Délice de Pommard de la Maison Hess flambé
condiment citron, gingembre  25 €
(pour 2 personnes)

Clacbitou 17 €

Comté 24 mois 17 €

Brillat-Savarin  17 €

Sélection de fromages affinés 19 €

DESSERT

17 €

Citron glacé et confit
parfum de sauge

Pavlova pamplemousse et rose

Tarte soufflée au chocolat

Tatin de pommes
arlette caramélisée, glace vanille de Madagascar

Baba au rhum
notes d'agrumes, crème crue





*une Journée
en Bourgogne*

MIDI 
by L E C L O S

Asperges vertes et blanches d'Armelle Dubois
mimosa d'œuf, hollandaise à l'orange

ou

Pâté croûte de canard maison
pistache, pickles

.

Cabillaud au barbecue, béarnaise de vin rouge
risotto au citron confit

ou

Volaille de Bresse Deglulaire, macaronis gratinés
jus au vinaigre du Domaine

.

Tarte soufflée au chocolat

ou

Tatin de pommes
arlette caramélisée, glace vanille de Madagascar

50€

(menu proposé au déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés et hors boissons)

INITIALE



by LE CLOS

Saumon en gravlax au cassis
croustillant de seigle, cream cheese

ou

Jambon persillé
croustillant tartare

.

Vol-au-vent de grenouille et escargot
ail, persil

ou

Coq au vin de la Commaraine

.

Délice de Pommard au son de moutarde

.

Tarte vigneronne

75€

(menu proposé au déjeuner et au dîner, hors boissons)

SOIR 
by L E C L O S

L'œuf bio fumé façon meurette

.

Truite confite de la Maison Crisenon
poêlée de champignons, jus de bœuf, yuzu

.

Volaille de Bresse Deglulaire, macaronis gratinés
jus au vinaigre du Domaine

.

Sélection de fromages affinés de la Maison Hess

.

Pavlova pamplemousse et rose

95€

(menu proposé au dîner, hors boissons)