

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

L'œuf bio de Rully 
petit pois, citron caviar, lard de Colonnata 26 €

Tomate cœur de bœuf confite
buratta crémeuse, basilic 28 €
(végétarien)

Pâté croûte de canard maison
pistache, pickles 38 €

Séριοle marinée à l'aneth
betterave, pignon, ponzu 32 €

Bouillon de dashi
pak-choï, shitakés 31 €
(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.

LE CLOS



POISSON

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

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

Poulpe au barbecue, brocoletti à la grenobloise,
feuilles de câprier 36 €


PÂTE & RISOTTO

Rigatoni, pesto de tomate confite
stracciatella, olive Taggiasche, basilic 38 €
(végétarien)

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



VIANDE

Volaille de Bresse Deglulaire 
aubergine, piquillo 44 €

Filet de bœuf français
gnocchi, salicorne, confiture d'algues 58 €

Cœur de ris de veau braisé
artichaut poivrade, ail noir 62 €


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 €

Fraise gariguette
sorbet aux herbes, vinaigrette citronnée

Baba au cassis
de la liquoristerie Jean-Baptiste Johannet

Citron glacé et confit
parfum de sauge

Tarte soufflée au chocolat

Tatin de pommes
arlette caramélisée, glace vanille de Madagascar





*une Journée
en Bourgogne*

MIDI 

by L E C L O S

L'œuf bio de Rully
petit pois, citron caviar, lard de Colonnata

ou

Pâté croûte de canard maison
pistache, pickles

.

Poulpe au barbecue, brocoletti à la grenobloise,
feuilles de câprier

ou

Volaille de Bresse Degluaire
aubergine, piquillo

.

Fraise gariguette
sorbet aux herbes, vinaigrette citronnée

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 L E C L O S

L'œuf bio fumé façon meurette

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

ou

Baba au cassis
de la liquoristerie Jean-Baptiste Johannet

75€

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

SOIR 

by L E C L O S

L'œuf bio de Rully
petit pois, citron caviar, lard de Colonnata

.

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

.

Filet de bœuf français
gnocchi, salicorne, confiture d'algues

.

Sélection de fromages affinés de la Maison Hess

.

Tarte soufflée au chocolat

95€

(menu proposé au dîner, hors boissons)