

# Restaurant le Clos des Gourmets

## Carte Automne/Hiver

### Le mot du Chef

« Je vous propose un tourbillon de mets,  
une palette de couleurs aux accents méditerranéens.  
Rigoureux dans mes choix de produits, la fraîcheur dicte mes créations. »

Mourad Laghzioui

Toute l'équipe du restaurant « Le Clos des Gourmets »  
se tient à votre disposition,  
afin que vous passiez un agréable moment en notre compagnie  
Bonne dégustation.

\* Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la TVA

*Prix nets / Net prices*



## Les entrées

<i>Gratinée d'oignons</i> <i>Gratinated Onion soup</i>	11 € *
<i>Velouté de potiron</i> <i>Pumpkin creamy soup</i>	11 € *
<i>Salade de ratte du Touquet tiède aux tomates confites et roquette</i> <i>Warm potatoes salad, candied tomato</i>	<del>15 €</del> 13 € *
<i>Coquilles Saint-Jacques rôties au gingembre, julienne de légumes étuvés au beurre d'orange</i> <i>Roasted scallop with ginger, « julienne » of vegetables, orange butter</i>	18 € *
<i>Terrine de homard Breton au coulis de tomates</i> <i>Potted lobster with tomato sauce</i>	18 € *
<i>Terrine de foie gras de canard au pain d'épices et figue confite</i> <i>Potted duck « foie gras » with gingerbread and candied fig</i>	19 € *



*Prix nets / Net prices*

## Les poissons

<i>Risotto de scampi aux cèpes en parfum de truffe</i> <i>Scampi and cepe risotto, truffle flavor</i>	<del>19 €</del> 16 € *
<i>Pavé de bar cuit à la vapeur, piquillos garnis, vinaigrette au jus de bœuf</i> <i>Steamed sea bass steak, piquillos, vinaigrette</i>	21 € *
<i>Soufflé de sole poêlé, sauce aux crustacés</i> <i>Souffléed sole, crustacean sauce</i>	22 € *

## Les viandes

<i>Suprême de pintade farci au foie gras de canard, sauce bordelaise</i> <i>Guinea-hen breast stuffed with duck « foie gras », Bordeaux way sauce</i>	18 € *
<i>Carré d'agneau en croûte d'herbes, polenta crémeuse, jus court à l'ail</i> <i>Rack of lamb baked in pastry with herbs, creamy polenta and garlic juice</i>	19 € *
<i>Filet de bœuf, marrons rôtis au beurre et sauce forestière</i> <i>Beef fillet, roasted chestnuts with butter and mushroom sauce</i>	27 € *



*Prix nets / Net prices*

## Les menus

### Le Menu Kid (children's menu)

13 € \*

Steak frites ou pâtes sauce tomate ou poisson du jour et riz

*Steak and chips or pasta with tomato sauce or fish of the day with rice*

*Et/ and*

Sélection de glaces et sorbets ou gâteau au chocolat ou salade de fruits

*Selection of ice-cream and sorbet or chocolate cake or fruit salad*

### Le menu du jour

Servi le midi en 45 minutes

Served for lunch in 45 minutes

Menu 2 plats (entrée et plat ou plat et dessert)

23 € \*

Starter and main course or main course and dessert

Menu 3 plats (entrée, plat et dessert)

~~29 €~~ 26 € \*

Starter, main course and dessert

### Le menu du soir Dinner menu

Menu 3 plats (entrée, plat et dessert)

29 € \*

Starter, main course and dessert



*Prix nets / Net prices*

## Les pâtes

<i>Penne tomate et basilic</i> <i>Penne tomato and basil sauce</i>	13 € *
<i>Penne rigate à l'arrabiata</i> <i>Penne rigate « a l'arrabiata »</i>	14 € *
<i>Tagliatelle au saumon fumé</i> <i>Tagliatelle with smoked salmon</i>	17 € *
<i>Gambas flambées au whisky et son bouquet de Poiret sur petit nid de Tagliatelle</i> <i>Flambéed prawns with whisky, leeks and tagliatelle</i>	18 € *

## Les desserts

<i>Pyramide au chocolat blanc, et sa crème aux fruits de la passion</i> <i>White chocolate pyramid, passion fruit cream</i>	<del>11 €</del> 9 € *
<i>Emotion crème brûlée au chocolat</i> <i>Crème brûlée with chocolate</i>	9 € *
<i>Tartelette normande façon Tatin</i> <i>Normand tart « Tatin » style</i>	10 € *
<i>Soufflé chaud au Grand Marnier</i> <i>Warm Grand Marnier « soufflé »</i>	12 € *



*Prix nets / Net prices*