LE CLOS JEANNON
NANCY - MAISON D'HÔTES
TABLE GOURMANDE

Bienvenue,

Toute l'équipe du Clos Jeannon est ravie de vous accueillir.
Représentante des valeurs des **Maisons Mengin**, nous souhaitons vous faire vivre une expérience gourmande dans un esprit convivial et chaleureux.
Le cadre atypique organisé autour d'objets d'art et de design tout autant que la cuisine du Chef Philippe Brun, réalisée avec passion, sauront vous créer des souvenirs inédits.

Les maitres mots de la maison sont bienveillance et ravissement.
Laissez-vous transporter dans notre univers et pourquoi ne pas prolonger l'expérience ?
N'hésitez pas à séjourner dans l'une de nos chambres cosy et décorées avec soin.

« Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur Terre »
Henri IV

Merci de nous signaler toute intolérance, allergie ou régime alimentaire adapté,
Notre Chef se fera un plaisir de vous proposer un plat de la carte conforme à vos attentes.

Sur simple demande, nous vous fournirons la liste des allergènes présents dans nos préparations

Table DISTINGUEE

LE CLOS JEANNON
NANCY - MAISON D'HÔTES
TABLE GOURMANDE

NOS APÉRITIFS

Suze 4cl	6
Porto Niepoort Dry White 6cl	6
Porto Niepoort LBV 2017 6cl	6
Martini Blanc – Rouge 4cl	7
Spritz 12cl	12
Spritz du moment 12cl	12
Kir Vin Blanc 12cl	8
Kir au Crémant d'Alsace 12cl	11
Kir Royal Champagne 12cl	13
Picon Bière 35cl	7
Bière blonde 33cl	6
Bière blanche 33cl	6

JUS DE FRUITS 33cl 6
ALAIN MILLIAT

Pamplemousse
Raisin blanc
Framboise
Ananas
Pêche
Tomate verte / rouge
Abricot
Orange
Myrtille
Fraise
Poire

SODAS 4.90

Coca Cola 33cl
Coca Cola Light 33cl
Perrier 33cl
Schweppes 25cl
Limonade 25cl
Orangina 25cl
Thé glacé 25cl

Prix nets en euros toutes taxes comprises

LE CLOS JEANNON
NANCY - MAISON D'HÔTES
TABLE GOURMANDE

Menu à 55 €

Biscuit de foie gras de canard de la ferme des Saturnins,

Chutney d'oignon et jus vert

****

Médaillon de lotte au lard paysan, petits pois et pommes de terre confites,

Jus de volaille acidulé

****

Tatin de poire comme dans nos souvenirs,

Crème légèrement vanillée

Selon votre appétit et vos envies, nous vous proposons d'intégrer à ce menu notre assiette de fromages affinés de la Maison Martineau accompagnés de jeunes pousses en salade, supplément 8 €

Prix nets en euros toutes taxes comprises

LE CLOS JEANNON
NANCY - MAISON D'HÔTES
TABLE GOURMANDE

Menu à 85 €

Asperges vertes au parfum citronné, tête de veau croustillante à l'estragon, Emulsion de crustacés

****

Médaillon de lotte au lard paysan, petits pois et pommes de terre confites,

Jus de volaille acidulé

****

Barbecue de paleron de bœuf Black Angus légèrement fumé aux baies roses,

Purée d'artichaut au whisky

****

Brownies aux noix de pécan, texture d'agrumes

Selon votre appétit et vos envies, nous vous proposons d'intégrer à ce menu notre assiette de fromages affinés de la Maison Martineau accompagnés de jeunes pousses en salade, supplément 8 €

Prix nets en euros toutes taxes comprises

LE CLOS JEANNON
NANCY - MAISON D'HÔTES
TABLE GOURMANDE

Menu dégustation à 110 €

Araignée de mer au colza grillé, gelée de carapace,
Mayonnaise au corail

****

Biscuit de foie gras de canard de la Ferme de Saturnins,
Chutney d'oignon et jus vert

****

Saint-pierre rôti au beurre noisette, oignon nouveau grillé,
Couteaux en persillade

****

Barbecue de paleron de bœuf Black Angus légèrement fumé aux baies roses,
Purée d'artichaut au whisky

****

Fraises marinées au vieux vinaigre et à l'estragon,
Crème glacée au fromage frais

Selon votre appétit et vos envies, nous vous proposons d'intégrer à ce menu notre assiette de fromages affinés de la Maison Martineau accompagnés de jeunes pousses en salade, supplément 8 €

Prix nets en euros toutes taxes comprises

LE CLOS JEANNON
NANCY - MAISON D'HÔTES
TABLE GOURMANDE

Nos entrées

Biscuit de foie gras de canard de la ferme des Saturnins, Chutney d'oignon et jus vert	19 €
Asperges vertes au parfum citronné, tête de veau croustillantes à l'estragon, Emulsion de crustacés	21 €
Araignée de mer au colza grillé, gelée de carapaces, Mayonnaise au corail	18 €

Nos plats

Médaillon de lotte au lard paysan, petits pois et pommes de terre confites, Jus de volaille acidulé	38 €
Barbecue de paleron de bœuf Black Angus légèrement fumé aux baies roses, Purée d'artichaut au whisky	44 €
Saint-pierre rôti au beurre noisette, oignon nouveau grillé, Couteaux en persillade	48 €

Prix nets en euros toutes taxes comprises

LE CLOS JEANNON
NANCY - MAISON D'HÔTES
TABLE GOURMANDE

Notre fromage

Assiette de fromages affinés de la Maison Martineau, Jeunes pousses en salade	14 €

Nos desserts

Tatin de poire comme dans nos souvenirs, Crème légèrement vanillée	12 €
Brownies aux noix de pécan, texture d'agrumes	14 €
Fraises marinées au vieux vinaigre et à l'estragon, Crème glacée au fromage frais	14 €

Prix nets en euros toutes taxes comprises

LE CLOS JEANNON
NANCY - MAISON D'HÔTES
TABLE GOURMANDE

Menu du marché à 38 €

Du mardi au vendredi
Uniquement le midi

Crème de Saint-Jacques à l'huile de noisette,
Topinambours

****

Pièce de bœuf, pleurotes et ail des ours,
Polenta crémeuse

****

Rhubarbe et liqueur de rose,
Crème au miel et pralines roses

Prix nets en euros toutes taxes comprises