



LE CLOS ALICE



**Hôtel – Restaurant – Spa**

4 route de Besançon - 39600 Arbois (France)

**+33 (0)3 39 54 04 04**

[reservation@leclosalice.com](mailto:reservation@leclosalice.com)

[www.leclosalice.com](http://www.leclosalice.com)

## Menu



### \_\_ Balade \_\_

**59,00 €**

*Les prémices*



*Carpaccio de Saint-Jacques vinaigrette de légumes  
et yuzu crème Noilly Prat et croûtons*



*Paleron de veau confit, mousseline de carottes  
cardamome, pleurotes de Florian et jus au vin rouge*



*Pomme pochée aux 5 épices, crumble cannelle et glace  
vanille, croustillant au citron noir,  
gel pommes-Crémant du Jura*

### \_\_ Accord « mets et vins » \_\_

Arbois Chardonnay « Vieilles Vignes » 2022 - Martin Faudot

Côte Roannaise « Eclat de Granite » 2022 - Domaine Sérol

Forfait pour 2 verres (12 cl) **18,00 €**



LE CLOS ALICE



Hôtel – Restaurant – Spa

4 route de Besançon - 39600 Arbois (France)

+33 (0)3 39 54 04 04

[reservation@leclosalice.com](mailto:reservation@leclosalice.com)

[www.leclosalice.com](http://www.leclosalice.com)

## Menu



### \_\_ Itinéraire \_\_

79,00 €

*Les prémices*



*Carpaccio de Saint-Jacques vinaigrette de légumes  
et yuzu crème Noilly Prat et croûtons*



*Escargots d'Anne-Catherine Bonvalot marinés au vin  
Jaune, confit de poireaux-rave-Morteau, coulis d'ail fumé  
et jus végétal*



*Paleron de veau confit, mousseline de carottes  
cardamome, pleurotes de Florian et jus au vin rouge*



*Pomme pochée aux 5 épices, crumble cannelle et glace  
vanille, croustillant au citron noir,  
gel pommes-Crémant du Jura*

### \_\_ Accord « mets et vins » \_\_

Arbois Chardonnay « Vieilles Vignes » 2022 - Martin Faudot

L'Etoile « Vieilles Vignes » (assemblage) 2020 – P. Vandelle

Côte Roannaise « Eclat de Granite » 2022 - Domaine Sérol

Forfait pour 3 verres (12 cl) 31,00 €



LE CLOS ALICE



Hôtel – Restaurant – Spa

4 route de Besançon - 39600 Arbois (France)

+33 (0)3 39 54 04 04

[reservation@leclosalice.com](mailto:reservation@leclosalice.com)

[www.leclosalice.com](http://www.leclosalice.com)

## Menu



### \_\_ Chemin \_\_

99,00 €

*Les prémices*



*Carpaccio de Saint-Jacques vinaigrette de légumes  
et yuzu crème Noilly Prat et croûtons*



*Truite des Planches, noisettes à la fleur de sel de Salins-  
les-Bains, lait d'amande, chou vert et légumes*



*Paleron de veau confit, mousseline de carottes  
cardamome, pleurotes de Florian et jus au vin rouge*



*Fenouil, le Pontarlier, sorbet agrumes*



*Pomme pochée aux 5 épices, crumble cannelle et glace  
vanille, croustillant au citron noir,  
gel pommes-Crémant du Jura*

### \_\_ Accord « mets et vins » \_\_

Arbois Chardonnay « Vieilles Vignes » 2022 - Martin Faudot

Alsace « Sylvaner » 2022 – Domaine Weinbach-Faller

Côte Roannaise « Eclat de Granite » 2022 - Domaine Sérol

Forfait pour 3 verres (12 cl) 31,00 €

Plats « faits maison » élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Une carte des allergènes est disponible sur demande. T.V.A. comprise, service inclus.



LE CLOS ALICE



**Hôtel – Restaurant – Spa**

4 route de Besançon - 39600 Arbois (France)

**+33 (0)3 39 54 04 04**

[reservation@leclosalice.com](mailto:reservation@leclosalice.com)

[www.leclosalice.com](http://www.leclosalice.com)

**Plateau de fromages  
de Marc Janin (MOF)**

*Supplément 15,00 € par personne*

Tout changement implique un supplément  
de 10 € par personne.

