LE CLOS ALICE

Hôtel – Restaurant – Spa

4 route de Besançon - 39600 Arbois (France)

+33 (0)3 39 54 04 04

reservation@leclosalice.com
www.leclosalice.com

Menu

élaboré par David Zuddas

__ Balade __

59,00 €

Les prémices

Asperges blanches, truite des Planches en gravelax, verveine et citron noir

Poitrine de pigeon à l'Orientale, la cuisse confite, carotte, pois chiches, condiment de datte acidulé

Fraises de France, crème crue, meringue moelleuse, roquette et huile d'olive

__ *Accord « mets et vins »* ___

Alsace « Muscat » 2022 - *Domaine Weinbach*

Arbois « DD » 2022 - *Domaine Stéphane Tissot*

Forfait pour 2 verres (12 cl) 22,00 €

Tous nos plats peuvent être servis à la carte.
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
www.leclosalice.com

Menu

élaboré par David Zuddas

__ Itinéraire __

79,00 €

Les prémices

Asperges blanches, truite des Planches en gravelax,
verveine et citron noir

Œuf 'bio', noisettes torréfiées et champignons d'ici,
ail des ours

Poitrine de pigeon à l'Orientale, la cuisse confite, carotte,
pois chiches, condiment de datte acidulé

Fraises de France, crème crue, meringue moelleuse,
roquette et huile d'olive

__ *Accord « mets et vins »* ___

Alsace « Muscat » 2022 - *Domaine Weinbach*

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

Arbois « DD » 2022 - *Domaine Stéphane Tissot*

Forfait pour 3 verres (12 cl) 35,00 €

Tous nos plats peuvent être servis à la carte.
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
www.leclosalice.com

Nos suggestions :

Foie gras de canard salé, poivré, Macvin, rhubarbe et pain tiède	26,00 €
Dos de truite des Planches snacké sur la peau, les légumes du moment, vinaigrette tiède aux aromates	28,00 €
Volaille de Bresse de Rachel au Vin Jaune, champignons et morilles, purée au Comté, tiges de blette au jus	45,00 €
Filet de bœuf Charolais, gratin de pommes de terre et réduction de vin rouge	42,00 €
Assiette de 4 fromages affinés de Marc Janin MOF (Meilleur Ouvrier de France)	16,00 €
Crème brûlée au Vin Jaune, madeleine tiède au miel du Jura	12,00 €
Glaces et sorbets (tarif par boule)	3,00 €

Nos tarifs sont T.V.A. comprise, service inclus et hors boissons.

Mise à jour du 07/05/2025.