

Côté fraîcheur

La Salade « Pré aux Clercs » Jeunes Pousses de Mesclun, Légumes Marinés, Pignons, Parmesan Vinaigrette à la Moutarde en Grains Fallot	12€
+ Palette de Cochon Ibérique +4€ + Ventrèche de Thon + 3€	
Le Classique Œuf en Meurette, sauce au Pinot Noir et Garniture Bourguignonne	16€
Le Jambon Persillé Truffé, Crème à la Moutarde en Grains Fallot	14€
Nuage de Chèvre, Crumble d'Olives & Parmesan, Tomates Confites, Velours de Betterave	16€
Demi Homard Rôti, Vinaigrette de Lentille à La Graine de Kasha, Sabayon Moka	20€
Le Saumon Fumé par nos soins, crème aigrette et pickles de myrtille	16€


De Mer et d'Eau douce

Ces Plats Sont Servis Avec un Accompagnement de Votre Choix

Minute de Dorade, Sauce Parmentière et Ciboulette	22€
Filet de Turbo, Beurre de Caviar	36€
Nacre de Flétan fumé, Jus court	24€
La Noix Saint-Jacques, Curry Maison d'Epices Vadouvan	28€

Une Envie de Bonne Viande

** Ces Plats Sont Servis avec un Accompagnement de Votre Choix*

Le Duc Burger au Cheddar, Bœuf (France), Pain Artisanal, Pommes Frites et Mesclun	19€
Le Burger Végétarien, Galette de Soja et Légumes, Tomates Confites et Chèvre Frais, Pain Artisanal, Pommes Frites et Mesclun 	19€
Le Tartare de Bœuf Charolais, (France) ≈200g Pommes Frites et Mesclun	19€
* L'Onglet de Bœuf Charolais, (France) ≈ 180g Sauce à l'Echalote	26€
* Le Suprême de Volaille de Bourgogne, Sauce Crémeuse aux Morilles	24€
* Le Foie de Veau, (France) ≈ 180g Sauce au vinaigre de Xérès	24€

Garnitures aux Choix :

- Riz au vert
- Medley De Légumes Verts à l'Huile d'Herbes Fraiches
- Risotto de Lentilles au velours de Normandie
- Pommes Frites
- Fine Mousseline de Pomme de Terre à l'Huile Vierge



Scannez le QR Code pour être alerté en cas d'exposition au virus et être dans le cahier de rappel

Sauces Froides :

Tartare / Béarnaise / Mayonnaise

Sauces Chaudes :

A l'échalote, Sauce Meurette, Sauce Morilles (+4€)

L'Ardoise du Marché (sauf jours fériés)

Lundi au Vendredi au déjeuner : *Entrée-Plat-Dessert 23€ / Entrée-Plat ou Plat-Dessert 19€ / Plat du jour 15€*

Lundi au Dimanche (sauf samedi) au Dîner : *Entrée-Plat-Dessert 26€ / Samedi et Dimanche au Déjeuner : Entrée-Plat-Dessert 26€*

Mousse de Chèvre,
Poireaux Confits, Vierge Acidulé

Filet de Canette Rôti,
Mousseline de Céleri, Jus au Romarin

Entremets Chocolat/Framboise

Menu Image de Saison 36€

Le Saumon Fumé par nos soins, crème aigrette et pickles de myrtille

ou

Le Jambon Persillé Truffé, Crème à la Moutarde en Grains Fallot

ou

La Salade « Pré aux Clercs » Jeunes Pousses de Mesclun, Légumes Marinés, Pignons,
Vinaigrette à la Moutarde en Grains Fallot, Ventrèche de Thon, Parmesan



Le Suprême de Volaille de Bourgogne (France), Sauce Crémeuse aux Morilles
Fine Mousseline de Pomme de Terre à l'Huile Vierge

ou

Minute de Dorade, Sauce Parmentier et Ciboulette, Riz Sauvage au Vert

ou

Le Tartare de Bœuf Charolais (France) ≈200g, Pommes Frites et Mesclun



Faisselle **ou** Desserts
(Sélection de Fromages affinés **Supplément 3€**)

Les Fromages

Faisselle Nature, Coulis de Fruits Rouges **ou** Ail et Fines Herbes

6€

La Sélection de Fromages Affinés de la Maison Alain Hess

11€

Les Desserts

Moelleux au Chocolat « Caraïbe 66% » et Crème Glacée à la Vanille de Madagascar

9€

Le Baba au Rhum, Fraîcheur de Mûre

9€

Pomme Rôtie au Caramel, Sablé Breton et Crème Aigre

9€

Glaces et Sorbets Artisanales (3 boules)

9€

Glaces : Vanille, Chocolat, Café **Sorbets** : Fraise, Framboise, Cassis, Citron

Carte imaginée et proposée par Georges Blanc pour le Pré aux Clercs

Nous tenons à votre disposition, la traçabilité de nos viandes bovines, ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts. Toutes nos pâtisseries, glaces et sorbets sont « Faits Maison »