


Côté fraîcheur

Salade « Pré aux Clercs » Jeunes Pousses de Mesclun, Mimosa, Légumes Marinés, Noix, Vinaigrette à la Moutarde en Grains Fallot 	12€
+ Palette de Cochon Ibérique +4€	+ Saumon Fumé + 3€
Classique Œuf en Meurette, sauce au Pinot Noir et Garniture Bourguignonne	16€
Jambon Persillé aux Cèpes et Noix, Aigrelette au Vin Jaune	14€
Nuage de Panais, Fricassée de sous-bois en Persillade et Vinaigre De Truffe	12€
Nougat de Foie Gras aux Fruits du Mendiants, Chutney de Fruits Rouges	18€
Saumon Fumé par nos Soins, Pesto d'Oseille et Huile Vierge	16€
Chausson Forestier, Faisane et Volaille, Jus Corsé	18€
Escargots de Bourgogne à la Chablisienne, Parmentière Fumée et Crumble Epicé	16€

De Mer et d'Eau douce

Ces Plats Sont Servis Avec un Accompagnement de Votre Choix

Quenelle De Brochet, Sauce Crémeuse Safranée	24€
Turbot Rôti sur l'Arête en Persillade	26€
Noix de Saint-Jacques Rôties, Epices Croquantes Vadouvan	28€

Une Envie de Bonne Viande

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

Duc Burger au Cheddar, Bœuf (France) ≈200g, Pain Artisanal, Pétales de Patate Douce aux Epices Cajun et Mesclun	19€
Burger Végétarien, Galette de Soja et Légumes, Tomates Confites et Chèvre Frais, Pain Artisanal, Pétales de Patate Douce aux Epices Cajun et Mesclun 	19€
Tartare de Bœuf Charolais, (France) ≈200g Pétales de Patate Douce aux Epices Cajun et Mesclun	19€
* Andouillette de la Maison Bobosse, à la moutarde en Grains Fallot	19€
* Onglet de Bœuf Charolais, (France) ≈ 180g à l'Echalote	26€
* Lièvre à la Royale Selon Ali Bab, Au Foie Gras (France) ≈ 180g	32€
* Pomme de Ris De Veau, Glacé au Jus (France) ≈ 180g	34€
* Suprême de Volaille de Bourgogne ≈ 180g aux Morilles	24€

Garnitures aux Choix :

Riz Aux Champignons des Bois
Medley De Légumes Racines
Risotto de Lentilles au velours de Normandie
Pétales de Patate Douce aux Epices Cajun
Fine Mousseline de Pomme de Terre



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, Meurette
bourguignonne,
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€*

Terrine De Cochon Truffée, Crème De Noix

Dos De Lieu Noir, Carottes Glacées, Velours De Corail

Entremets Marron/Orange, Sorbet Citron

Menu Image de Saison 36€

Saumon Fumé par nos soins, Pesto d'Oseille à l'Huile Vierge

ou

Jambon Persillé aux Cèpes et Noix, Aigrette au Vin Jaune

ou

Nuage de Panais, Fricassée de sous-bois en Persillade et Vinaigre De Truffe



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

ou

Quenelle de Brochet, Sauce Crémeuse Safranée, Riz Aux Champignons des Bois

ou

Tartare de Bœuf Charolais (France) \simeq 200g,
Pétales de Patate Douce aux Epices Cajun 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€

Sélection de Fromages Affinés de la Maison Alain Hess

11€

Les Desserts

Moelleux au Chocolat, et Cœur Praliné à la Noix, Vanille de Tahiti

10€

Classique Baba au Rhum

10€

Pomme Rôtie au Caramel, Sablé Breton et Crème Aigre

10€

Glaces et Sorbets Artisanales (3 boules)

9€

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

Dessert de « l'Ardoise du Marché »

8€

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 »