

## ***Côté fraîcheur***

Salade « Pré aux Clercs » Jeunes Pousses de Mesclun, Mimosa, Légumes Marinés, Noix, Vinaigrette à la Moutarde en Grains Fallot <span style="float: right;">🍷</span>	12€
+ Palette de Cochon Ibérique <b>+4€</b>	<b>+ Saumon Fumé + 3€</b>
Classique Œuf en Meurette, sauce au Pinot Noir et Garniture Bourguignonne	16€
Jambon Persillé aux Cèpes et Noix, Aigrette 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 Mendiant, Chutney de Poire et Cognac	18€
Saumon Fumé par nos Soins, Pesto d'Oseille et Huile Vierge	16€
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 Crèmeuse Safranée	24€
Turbot Rôti sur l'Arête en Persillade	26€
Saint-Jacques Rôties, Epices Croquantes Vadouvan	34€

## ***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 <span style="float: right;">🍷</span>	19€
Tartare de Bœuf Charolais, (France) ≈200g Pétales de Patate Douce aux Epices Cajun et Mesclun	19€
* Volaille de Bresse, Sauce Crèmeuse aux Morilles	36€
* Dos de Cerf au Lard Colonnata, Condiment Fruits Rouges, Sauce Pinot Noir	28€
* Andouillette de la Maison Bobosse, à la Moutarde en Grains Fallot	19€
* Pièce du Boucher, (France) ≈ 180g à l'Echalote	26€
* Pomme de Ris De Veau en Cocotte, Jus au Vin Jaune (France) ≈ 180g	36€
* Paleron de Veau (France) Braisé au Chablis	24€

### **Une Garniture au Choix par Plat :**

(+4€ par garniture supplémentaire)

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  
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, Meurette  
Bourguignonne,

## ***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€**

**Velouté de Lentilles**, Chips Ibérique, Emulsion Fumée

**Paleron de Bœuf Braisé**, Ecrasé de Pomme de Terre aux Herbes, Sauce Pinot Noir

**Nougat Glacé aux Fruits Rouges**, Croquant Amandes

## ***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



**Paleron de Veau** (France) Braisé au Chablis

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) ≈200g, Pétales de Patate Douce aux Epices Cajun



Faisselle **ou** Dessert

(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 minutes de cuisson)

10€

**Classique Baba au Rhum**

10€

**Pomme Rôtie au Caramel**, Sablé Breton et Crème Aigre

10€

**Parfait Glacé Marron**, Fraîcheur à la Clémentine Façon Mont-Blanc

10€

**Nougat Glacé aux Fruits Rouges**, Croquant Amandes

8€

**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 »

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

**Le Vendredi 17 Décembre**

**lors d'un Dîner-Concert**

« le Pré aux Clercs »

Voyage dans le Temps et vous fait Revivre

**le Déjeuner du 12 Juin 1956**

Orchestré par Romain Lamia

Réservation par Mail

[contact@lepreauxclercs.fr](mailto:contact@lepreauxclercs.fr)

ou

03.80.38.05.05

*En décembre 1832 fut créé à Paris*

*L'Opéra-Comique*

*« Le Pré aux Clercs »*

*Qui fut peu après, en mars 1833,*

*représenté à Dijon*

*Jean-Baptiste ORIEME*

*Ouvrit alors, en juillet 1833,*

*au 3 de la rue Vauban*

*un restaurant à l'enseigne*

*du « Pré aux Clercs »*

**1839**

*Direction de Claude Chaignet*

**1866**

*Direction de Pierre Michaud*

**1876**

*Transfert dans les locaux actuels*

**1896**

*Direction des Sœurs Padiolleau*

**1911**

*Direction d'Armand Serré*

**1928**

*Direction de François Meullenot*

**1938**

*Direction Henri Colin*

**1975**

*Direction de Madame Françoise Colin*

**1987**

*Direction de Pierre Fillion*

**1996**

*Direction de Jean-Pierre Billoux*

**2017**

*Direction de Georges Blanc*

**Saucisson « Pré aux Clercs »**

Truffe et Pistache,

Vinaigre Balsamique et Moutarde



**Timbale de Quenelle Financière au Brochet**

Jeunes Pousses de Poireaux

en Vinaigre d'Olive Verte



**Canon d'Agneau Rôti**

Velours de Topinambour au Beurre d'Escargot

Pommes de Terre Rissolées



**Bombe Glacée « Gloire de Dijon »**



Friandises et Gaufrette

**50€**

# Menu de Noël

(servi le 24 au dîner et le 25 au déjeuner)

Entrée/Plat/Dessert **48€**

Entrée/Poisson/Viande/Dessert **63€**

## Pressé de Foie Gras

Topinambour et Noisette, Cigarette Miel et Pistache

ou

« Comme un Œuf au Plat » Façon Meurette



## Minute de Rouget,

Eventail de Pomme de Terre Safranée à la Dieppoise

et/ou

Médailillon de Volaille en Demi-Deuil,  
Poireau Torréfié et Champignon



Citron Croquant et Vanille de Tahiti

Toute l'équipe du Pré aux Clercs  
vous souhaite un Joyeux Noël

# Réveillon de la Saint-Sylvestre

95€

(Acompte de 50€/pers à la réservation)

## Amuse-bouche :

Le Classique Escargot de Bourgogne



Raviole de Foie Gras, Consommé « Edouard VII »



Médailon de Sole au Beurre de Truffe

Jeunes Pousses d'Épinards et Citron Confit



Saltimbocca De Bresse aux Morilles

Pommes Duchesse aux Noix

Jus Court au Vert Jus et Huile de Noisette



Intensément Chocolat

Toute l'équipe du Pré aux Clercs  
vous souhaite une Bonne Année 2022